SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Una predica davvero inutile?

Quale vino per il futuro? E quale futuro per il vino?

di Piero Pittaro

Quando arriva Natale, quando s'avvicina la fine dell'anno, normalmente si pensa ai bilanci, ai resoconti, all'attività svolta durante l'esercizio, a ciò che è stato fatto e a quello che rimane da fare. Ma non vorremmo essere noiosi.

Ognuno ha sotto gli occhi l'operato di questo Ente e può giudicare senza essere influenzato. Del resto, chi opera tende per natura all'autoincensamento. Viste dall'esterno, però, le cose appaiono con ottica diversa: si fa poco, si fa male, si dovrebbe fare diversamente e via giudicando. Si vorrebbero regole e normative precise, ma dovrebbero sempre essere fatte per gli altri. Ma non divaghiamo.

Scopo di questo editoriale, ora, alla fine del '91, è una riflessione, o meglio alcune riflessioni.

Molte incertezze, molti dubbi, molte preoccupazioni, molte incognite non ci fanno dormire tranquilli. Alcune cause dipendono da noi, altre da fattori esterni, in cui siamo più spettatori che attori.

Partendo da lontano, ci preoccupa la situazione economica dell'azienda Italia, arrivata con le sue spese folli, con questo pazzesco «Stato sociale» al punto di non ritorno. L'ancora gettata dalla Cee ci salverà, ma i sacrifici sono tutti nostri e per molto tempo.

Ci preoccupa lo stato di salute del vino a livello mondiale, in netta recessione. Ci preoccupa la situazione del vigneto e della cantina Italia, ancor oggi in stato di salute precario. Tre anni di relativa tranquillità possono far presagire mareggiate in arrivo. Ci rattrista la guerra forsennata, irragionevole, al vino, visto come responsabile di tutti i malanni, sia di fegato che di incidenti, sia di pazzie che di delinquenza spicciola.

Ci preoccupa la mancata presa di coscienza di noi produttori di uva e di vino. Dobbiamo renderci conto che siamo i veri attori in scena e possiamo quindi orientare la commedia, prima che diventi tragedia.

Tutti attendono leggi precise, modifiche e nuove direttive, per poi aggirarle disinvoltamente. Ma le leggi sono solo il condimento. La pietanza siamo noi.

E veniamo a noi, al Friuli-Venezia Giulia. Qui lo stato di salute è buono, è ancora buono. Ma, come saggiamente diceva un famoso medico francese: «questo stato di salute è una situazione precaria che non fa presagire nulla di buono».

Anche noi, piccola goccia nel grande mare, dobbiamo riflettere attentamente sul da farsi, sulla programmazione sia del presente che del futuro. Siamo arrivati a produrre metà bianco e metà rosso: questo è il traguardo che ci eravamo prefissati.

Ma abbiamo abbondato in Pinot grigio e Chardonnay, dimenticando il Tocai. Abbiamo ridotto eccessivamente il Merlot, quasi abbandonato i due Cabernet. Finora è andata bene così.

Ora è bastato un piccolo aumento della produzione del Pinot grigio, un contemporaneo calo delle vendite negli Usa, qualche mancata vendita d'uva in regioni limitrofe, per provocare il collasso dei prezzi.

Ma ci preoccupano altre cose (e le abbiamo purtroppo previste alcuni anni fa). Troppe etichette, troppi vini da tavola cosiddetti innovativi, troppo dilettantismo in bottiglie belle all'esterno, solo all'esterno...

E poi i prezzi. Non siamo certamente i corifei dei prezzi bassi. Anzi, al contrario. Far qualità significa costi enormi. Ma bisogna far qualità per vendere caro.

E non far come le grappe, dove ormai si vende vetro e non contenuto. Viva i prezzi elevati quando la qualità è indiscutibile. Ma deve essere indiscutibile. E questo spesso non si verifica, anche in alcuni casi di grandi nomi o sedicenti tali. Un po' più di modestia non guasta a nessuno. Lo dico per tutti, compreso il sottoscritto. Un po' più di seria professionalità, di minor improvvisazione giova all'interessato e a tutti.

Ecco, queste sono le riflessioni del Natale '91. Ma ora, rileggendo il pezzo m'accorgo che si tratta forse più d'un sermone che di una riflessione. Una predica inutile, come la chiamava Luigi Einaudi.

Ma una domanda dobbiamo porci tutti: ci sarà un futuro per il vino? E quale vino dovremo produrre per il futuro? Se riusciremo a rispondere a queste domande avremo vinto la nostra battaglia. Il tutto è difficile come fare la schedina del totocalcio al sabato. Sarebbe più facile farla il lunedì. Ma noi operiamo sempre al sabato.

Buon Natale a tutti

Barbatelle senza confini

Successo internazionale della rassegna goriziana

di Andrea Cecchini

Alla fine di novembre, nel quartiere fieristico di Gorizia, è stata inaugurata Eurovite '91, Secondo salone europeo della barbatella, organizzato dall'Azienda fiere di Gorizia, con il patrocinio ufficiale della Regione Friuli-Venezia Giulia e con la sponsorizzazione delle Casse rurali ed artigiane. Hanno collaborato: il Centro regionale vitivinicolo, il Miva e l'Associazione regionale dei vivaisti viticoli.
La manifestazione, che si è prolungata fino al 2 dicembre, ha dato risposte convincenti alle aspettative di organizzatori ed operatori. Proprio questi ultimi, infatti, hanno dimostrato che Eurovite è un appuntamento d'obbligo per la viticoltura di tutta Europa: una viticoltura che — caduto definitivamente il «mito» del vino buono che nasce in cantina — ha saputo rinnovarsi, ha acquisito piena coscienza del proprio ruolo, ha precise esigenze di aggiornamento, specializzazione e qualificazione professionale, e considera la propria attività come imprenditoriale a tutti i livelli.
Di conseguenza è stata particolarmente apprezzata la stessa formula organizzativa di Eurovite 91, articolata, oltreché nel Salone della barbatella, anche nel Salone dell'impiantistica viticola e nel Salone delle selezioni clonali microvinificate.
Inoltre, a fronte di una sezione espositiva di altissimo livello e di prestigiose partecipazioni internazionali, pure il programma di manifestazioni, incontri ed iniziative collaterali è stato giudicato di assoluto rilievo. In particolare, nell'ambito della manifestazione è stato inserito il centenario del IV Congresso enologico austriaco, con il titolo «Gorizia 1891 - 1991: cento anni di enologia e viticoltura», cui sono

intervenuti, affiancandosi ai colleghi italiani, relatori e partecipanti provenienti da Germania, Francia, Austria, Cecoslovacchia, Slovenia e Croazia.
Il contesto in cui il Congresso si è svolto, cioè l'esposizione fieristica di Eurovite, ha permesso di sottolinearne ulteriormente l'importanza e l'attualità. Infatti, ciò di cui si è discusso a livello scientifico è stato, concretamente, oggetto anche dell'esposizione fieristica, mentre i risultati della ricerca più avanzata e delle più moderne applicazioni tecnologiche, in tutti i settori connessi alla viticoltura, hanno costituito il clou delle proposte delle diverse aziende, delle presentazioni curate da istituzioni ed organismi italiani e stranieri, dei servizi messi a punto da enti e scuole.

1

2

3

1 *Sopra:*
Il momento inaugurale di Eurovite '91.

2 *A fianco:*
Il pubblico e le autorità.

3 Il saluto dell'assessore regionale all'agricoltura Ivano Benvenuti.

Sotto:
4 5 L'assaggio dei nuovi cloni negli stand delle microvinificazioni.

6 Foto di gruppo nello stand della Dupont.

4

5

6

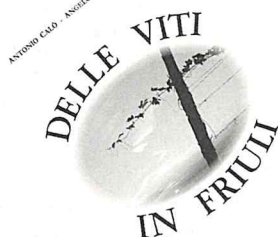
Presentazione del libro: «Delle viti in Friuli».

1 *Sopra:*
Da sinistra:
il prof. Antonio Calò,
il prof. Franco Scaramuzzi,
l'avv. Antonio Comelli,
e il prof. Italo Eynard.

2 Presidente Crup Comelli.

Gli autori, Antonio Calò (3) e Angelo Costacurta (4).

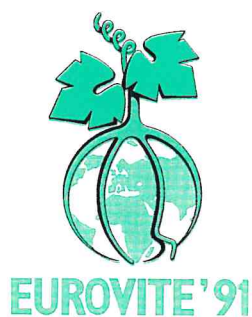
1

2

L'esperienza congressuale, quindi, ha avuto uno stimolante riscontro tecnico ed interessantissime occasioni di confronto pratico.
Fin dall'inaugurazione, cui hanno partecipato numerose autorità italiane e straniere, Eurovite 91 è stata caratterizzata dall'internazionalità, sia per ciò che riguarda gli espositori sia per gli arrivi, da tutto il mondo, di visitatori, giornalisti specializzati, operatori. Tra questi ultimi ricordiamo le delegazioni ministeriali di Georgia, Ucraina e Azerbajdzan (territori nei quali la tradizione della coltivazione della vite ha radici antichissime) e la rappresentanza del ministero dell'agricoltura australiano.
Attraverso espositori, istituti ed associazioni erano presenti ad Eurovite '91 Francia, Ger-

3

4

mania, Austria, Ungheria, Slovenia, Spagna, Portogallo, Belgio, Svizzera, Lussemburgo, Grecia, Danimarca.
Internazionali, inoltre, anche le principali iniziative collaterali inserite nel programma: oltre al centenario, anche la sessione ufficiale dei lavori del Cip, il Comitato internazionale di coordinamento delle organizzazioni professionali dei vivaisti viticoli (svoltasi il 30 novembre); la «Giornata delle innovazioni», cui è stato dedicato lunedì 2 dicembre, con un convegno organizzato da una società di Anversa che è tra le principali del mondo nel settore delle micronutrizioni; il X Congresso internazionale di apicoltura e così via.
Tra gli altri momenti significativi ricordiamo la presentazione del libro «Delle viti in Friuli», del prof. Antonio Calò e del dott. Angelo Costacurta dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano, le visite guidate ai vigneti della Slovenia e della Stiria, la manifestazione istituzionale a cura del Miva e dell'Associazione vivaisti viticoli della Regione Friuli-Venezia Giulia.
Ricchi di presenze qualificate i tre saloni di Eurovite: il vivaismo viticolo al completo nel Salone europeo della barbatella, con un incremento di espositori superiore al 100 per cento rispetto alla passata edizione; il meglio della produzione nel Salone dell'impiantistica viticola; 199 cloni, alcuni dei quali nuovissimi, presentati nel Salone delle sezioni clonali microvinificate e loro degustazioni. Inoltre un piccolo, ma significativo intervento espositivo, con alcune partecipazioni italiane e straniere nel settore delle strumentazioni scientifiche e delle attrezzature da laboratorio, ha individuato il nucleo di quella che potrebbe essere una vera e propria nuova sezione nelle prossime edizioni.
Concepita in «prospettiva» un'altra iniziativa, realizzata in collaborazione con espositori, operatori e con l'Istituto tecnico agrario di Gradisca d'Isonzo: è stato effettuato, durante le giornate fieristiche, un rilevamento coordinato sulle quantità di barbatelle oggetto di trattativa e di compravendita, sulla loro tipologia e sulle zone di provenienza e di destinazione.
I dati elaborati forniranno una «mappa» di indubbia utilità, per le valutazioni e gli orientamenti fieristici, per considerazioni di carattere tecnico e commerciale oltreché per un'analisi economico-produttiva in senso generale del comparto.
I progetti per il futuro, comunque, non si esauriscono qui: Eurovite intende qualificarsi ulteriormente a livello internazionale, con un ruolo se possibile anche più incisivo di quello fieristico e promozionale. Ecco, dunque, le relazioni avviate con le maggiori organizzazioni professionali e di categoria europee — quelle francesi e tedesche, in particolare — per la definizione di forme di collaborazione nella politica promozionale. Ed ecco, soprattutto, l'idea (in realtà, già molto più di una semplice idea) di dare vita, a partire dalla prossima edizione, ad una «Giornata internazionale delle contrattazioni», vera e propria «Borsa» della vite cui far confluire domande ed offerte da tutto il mondo viticolo.
Prospettive lusinghiere ed entusiasmanti, che ribadiscono le aspirazioni e le potenzialità della fiera goriziana. Le stesse che Eurovite ha espresso fin dal suo esordio scegliendo come proprio simbolo la bella immagine grafica di una barbatella grande quanto il mondo ●

Un premio
Sopra:
Il dott. Ruggero Forti, mentre riceve la targa a riconoscimento delle sue attività dalle mani di Gianbattista Toppani, l'ottantenne pioniere del vivaismo friulano.
A destra, il Presidente dell'Associazione Vivaisti friulani Bruno Pinat.

Di nuovo a Gorizia dopo un secolo

Quei vini cari a Radetzky

Il Feldmaresciallo Radetzky, quello delle Cinque Giornate di Milano, governatore generale del Regno Lombardo-Veneto, non si preoccupava solo di perseguitare i patrioti italiani ma, in base alle leggi e ai provvedimenti dell'Imperial Regio Governo, soccorreva anche quei produttori di vino «i quali, in causa del grave danno sofferto per la malattia delle viti, ritenessero di aver titolo alla partecipazione del proporzionale sussidio». (Come recita un manifesto del 1856 firmato dal famoso personaggio a nome e per conto della «Luogotenenza delle Provincie Venete»).

Del resto l'interesse degli Asburgo per la vite e per il vino fu sempre vivo: la stessa imperatrice Maria Teresa d'Austria, due secoli fa, aveva convocato un congresso a Vienna per appianare le diatribe che già allora esistevano tra i suoi sudditi se si dovesse scrivere Tocai o Tokaj.

Non è stato un caso dunque, nè una forzatura, l'interessante rievocazione storica recentemente tenutasi con lusinghiero successo a Gorizia «1891-1991: cento anni di enologia e di viticoltura», cui hanno partecipato esperti, tecnici e produttori di tutta Europa. Nonostante la motivazione immediata per questa iniziativa fosse il centenario del «IV Congresso Enologico Austriaco» (i primi tre si erano svolti a Marburgo, a Vienna e a Bolzano), non si è certo trattato di una sterile commemorazione; bensì della ripresa (o della continuazione) di un dialogo tra regioni europee di pregiata produzione vinicola, tra le quali le vicende politiche avevano innalzato barriere ora fortunatamente cadute.

Non c'è stata nostalgia, insomma, nonostante

1

2

3

4

5

Il Congresso

◀ *A fianco:*

L'inaugurazione: parla il dott. Enzo Bevilacqua Presidente Cciaa-Gorizia.

Sopra:

1 Gino Saccavini: Presidente Provincia Gorizia.

2 Emilio Del Gobbo: Presidente Ersa.

3 Franco Frilli: Magnifico rettore Univ. Udine.

4 Co. Giovanni Coronini, presidente onorario del Congresso.

5 S.A.S. il Granduca Carlo d'Asburgo.

In alto il pubblico in sala.

A fianco:

1 Il saluto del Ministro della agricoltura della Slovenia Osterc Jože.

2 Pietro Pittaro e Orfeo Salvador - due generazioni di presidenti del Crv.

3 Ruggero Forti e Eugenio Sartori - due generazioni di direttori dei Vivai Cooperativi di Rauscedo.

1

2

3

l'immancabile atmosfera mitteleuropea che ha aleggiato sul convegno; ma la ritrovata consapevolezza della necessità di uno scambio e di un confronto scientifico internazionale sulle tematiche centrali della vite e del vino.

E riannodare i fili di questo dialogo, mai per altro del tutto venuto meno, è stato in questo caso particolarmente facile proprio perché quel congresso di un secolo fa, con la sua ordinata scaletta dei lavori, ha offerto un copione percorribile anche ai relatori odierni per la sostanziale attualità dei problemi allora affrontati.

Si era parlato a lungo cento anni fa, per esempio, dell'infezione fillosserica: si era anzi in piena emergenza.

Anche questa volta, pur se con toni meno drammatici e preoccupati, si sono registrate alcune relazioni particolarmente precise ed accurate su questo argomento, che non ha ancora smesso del tutto di insidiare i vigneti ed anzi ha mostrato negli ultimi tempi una certa recrudescenza.

Tra le tante utili indicazioni emerse dal Congresso, astraendo dalle conclusioni strettamente scientifiche, pare giusto recuperare quella di una dimostrata vocazione di Gorizia e della sua provincia, sia per la posizione geografica centrale a una regione che riscopre oggi le sue comune radici, sia per il prestigio della sua produzione nel settore, a svolgere anche per il futuro un ruolo di promozione e di coordinamento nei confronti delle nazioni contermini, assicurando a tutta la Regione Friuli-Venezia Giulia un solido ancoraggio di collaborazione internazionale *(a.c.)*

1

2

1 Prof. Italo Eynard vicepresidente dell'Accademia italiana della vite e del vino.

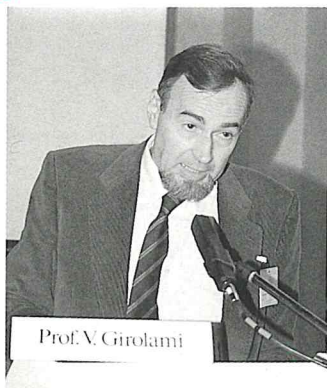
2 Prof. Umberto Pallotta vicepresidente dell'Accademia italiana della vite e del vino e presidente della sezione enologica del Congresso.

3

4

5

6

7

▲ **Le relazioni delle tornata della Accademia:**

3 Prof. Gabriele Goidanich.

4 Prof. Antonio Calò.

5 Prof. Carlo Zambonelli.

6 Prof.ssa G. Trevisan.

◄ *A fianco:*
7 Dott. Prof. Gerard Alleweldt - Presidente della sezione viticola del Congresso.

8

9

▲ **Alcuni relatori**

8 Prof. Vincenzo Girolami

9 Prof. Elvio Refatti.

10

11

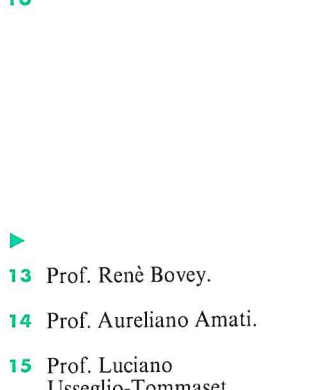
12

◄

10 Prof. Roberto Lafon.

11 Prof. Enrico Scaramuzzi.

12 Prof. Attilio Scienza.

►

13 Prof. Renè Bovey.

14 Prof. Aureliano Amati.

15 Prof. Luciano Usseglio-Tommaset.

13

14

15

I VINI DELL'IMPERO
I VINI DELL'IMPERO

La Casa comune? Cominciamo dalla cantina...

A Gorizia è tornato l'Impero

di Alessio Alessandrini

Quale miglior palcoscenico del Collio goriziano per ospitare la prima mostra I vini dell'Impero? Storia, natura e tradizione hanno concorso al successo e al generale interesse suscitato da questa iniziativa del Centro Regionale Vitivinicolo. L'Enoteca di Cormons, all'ombra severa dell'Imperatore Massimiliano d'Asburgo e delle cuspidi barocche del Duomo, e l'Enoteca Regionale La Serenissima di Gradisca d'Isonzo, antico baluardo veneziano conro l'avanzata dei Turchi, hanno messo a disposizione di esperti, appassionati, neofiti di Bacco e semplici curiosi, i duecento migliori vini dell'ex Impero Austro- Ungarico così come si configurava cento anno fa.
Sono stati otto giorni fruttuosi e fitti di esperienze, di degustazioni guidate da enologi provenienti dagli stessi luoghi di produzione dei singoli vini, di scoperte inattese, di sorprendenti rivelazioni sul grado di sapienza raggiunta dai vignaioli di Croazia, Ungheria, Austria, Slovenia, Cecoslovacchia, e naturalmente, anche se con minori sorprese e maggiore familiarità, di Trentino Alto-Adige e Friuli- Venezia Giulia.
In sede politica si parla sempre più spesso di una «casa comune» in Europa, e non si pensa solo alla Cee, ma anzi il pensiero va proprio all'incontro tra questi paesi che si trovavano separati dalla cortina di ferro, e che oggi invece si scoprono vicini e quasi parenti, non solo per la comune appartenenza al vecchio impero degli Asburgo, ma anche per culture diver-

Nella pagina a sinistra:
L'enoteca regionale «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo.

Qui a fianco:
un particolare dell'interno.

se e pur compatibili, per un cielo simile, per un uguale e antico amore alla vite ed al vino.
Insomma, e questa è stata forse l'intuizione primaria e centrale dell'iniziativa, se si tratta di costruire la «casa comune», partendo dal basso la casa comincia dalla cantina. Ecco allora: Gradisca e Cormons come «cantina comune», per lo meno ideale, dei vini prodotti dai popoli del Centro Europa. Ed ogni terra è singolarmente e precisamente segnata dal suo vino: non è detto che, almeno in parte, non sia proprio il diverso gusto dei diversi vini se non a determinare almeno a contraddistinguere le diverse vocazioni, i diversi gusti artistici, letterari, folklorici, poetici. Così le degustazioni guidate non sono state un'esperienza meramente tecnica, ma un vero e proprio viaggio attraverso una civiltà: con le sue tecnologie ma anche son le sue fantasie e le sue leggende.
Sulle colline del Collio che digradano dolcemente tra l'Isonzo e lo Judrio verso la pianura di Aquileia ed il Mare Adriatico, nelle notti di luna, sopra le regolari distese di vigneti, danzano le fate. Dicono le si possa vedere fin quasi all'aurora, quando alle primi luci che si annunciano ad oriente, fuggono impaurite e lasciano cadere le vesti bianche e leggerissime. Sono queste vesti che alla mattina poi si ritrovano trasformate in rugiada. Chissà che non le abbiano viste, le fate mitteleuropee, anche coloro che, abituati a più nordiche mitologie, spinti dall'amore per il vino, sono venuti in questi giorni nel Goriziano per la prima edizione de «I vini dell'Impero...»

In alto: un altro bello scorcio dell'interno.

Qui a fianco: l'inaugurazione della rassegna a Cormons, alla presenza del sindaco (al centro nella foto) e di numerose altre autorità.

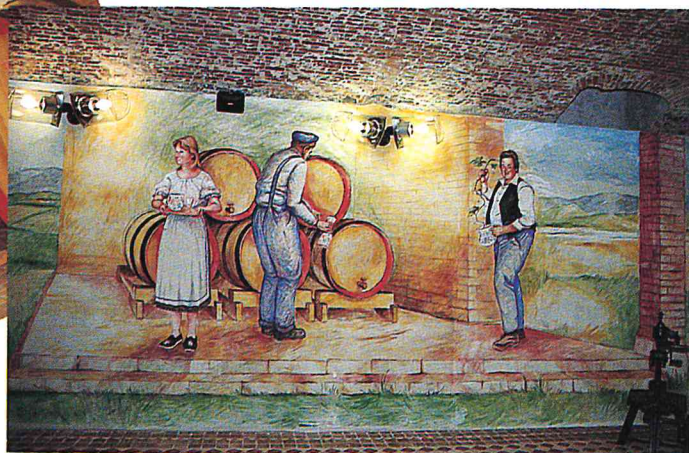
Nella pagina a destra: l'enoteca di Cormons.

I VINI
DELL'IMPERO
1891-1991
I VINI
DELL'IMPERO
1891-1991

A contorno del Congresso Enologico, molte sono state le occasioni di celebrazione: le cene di benvenuto offerte dalle aziende Borgo Conventi, Castelvecchio e Livio Felluga, la serata di gala presso la Tenuta Villanova, la cena di commiato presso il castello Formentini offerta dal Consorzio del Collio. Accanto alle serate conviviali, le visite alle aziende e alle zone di produzione delle Doc Isonzo, Carso e Collio, con un'escursione tra i vigneti della Slovenia.

1

2

3

1 La Tenuta Villanova, a Villanova di Farra.

2-3 Gli affreschi realizzati da Michele Galliussi nell'antica tinaia della tenuta.

4 La padrona di casa, signora Pinuccia Bennati, con accanto Piero Pittaro e Cesare Govi.

5 Gianni Vescovo e signora.

6 *Da sinistra:* Elda Felluga, la signora Mirella Terraneo dell'azienda Castelvecchio, i coniugi Bignucolo.

4

5

6

1 Paolo Cora, direttore della Tenuta Villanova, mentre presenta l'azienda agli ospiti.

2 Il conte Sigismondo Douglas Attems fra il conte Giovanni Coronini e il signor Alberto Genero.

3 Wine-taster d'eccezione: Walter Filiputti.

4 Nella cantina di Villa Russiz: Orfeo Salvador (a destra nella foto) ammira un'etichetta centenaria gelosamente custodita da Gianni Menotti (a sinistra), direttore dell'azienda.

5 Musica tzigana alla serata del Collio presso il castello Formentini a San Floriano.

Il sistema Regione

Intervista al presidente Biasutti

di Eugenio Segalla

Nella pagina a fianco: il Presidente Adriano Biasutti visto da Gianni Di Lena.

Un'indagine demoscopica di qualche anno fa confermava alla Regione — intesa come architrave istituzionale e struttura burocratica — l'alto gradimento dei cittadini; diffidenti invece nei riguardi dello Stato e delle sue ramificazioni. Due — riteniamo — le ragioni: una diffusa coscienza dell'autonomia e il buongoverno.

Ragioni speculari (l'autonomia è legittimata dal buongoverno che rafforza, al tempo stesso, l'aspirazione a una più incisiva partecipazione); se volete anche complementari.

Due poli, insomma, che attraggono e generano consenso.

Ufficiosamente, è da tempo che lo Stato ne aveva preso nota. Ufficialmente, l'ha fatto — l'ultima volta — un mese fa quando, per venire a capo della matassa sanitaria, ha proposto la nostra Regione a modello, non soltanto teorico.

Guarda caso, da quasi un anno il presidente della nostra è presidente del forum che raccoglie le altre 19, la cosiddetta Conferenza.

Un altro riconoscimento: perché mai quest'organismo aveva avuto tanta voce in capitolo quanta ne ha avuta quest'anno.

Adriano Biasutti, il presidente, ha dunque lasciato il segno, positivo e profondo. L'ha lasciato nelle istituzioni, che col decentramento hanno guadagnato in prestigio, efficienza e operatività; e l'ha lasciato sul grande mare delle attività produttive, che hanno accresciuto e consolidato il tasso di benessere della nostra gente.

Biasutti ha fatto anche qualcosa di più. Ha costuito un *sistema Regione* ad alto rendimento ed elevato tasso di efficienza.

Mi spiego. Questo *sistema Regione* è l'insieme ponderato di tutti i servizi che esso è in grado di erogare, da quelli di carattere sociale a quelli di contenuto economico, per finire con i culturali e scientifici (compresi enti regionali ad alto gradiente di ricerca, come il Centro di sperimentazione agraria di Pozzuolo, e via enumerando).

È un sistema che ha dimostrato di funzionare assai più e assai meglio del *sistema Paese*; più efficiente, più dinamico, meno dispersivo e dissipatorio, nonostante sia da quest'ultimo pesantemente condizionato.

È un sistema capace addirittura di catalizzare attenzioni esterne e di proporsi come soggetto internazionale attivo (in Alpe Adria prima, nella vicenda dolorosa della Slovenia e della Croazia dopo).

Non dimentichiamo, infine, che la Regione questo ha fatto pur con scarse risorse: perché ha dovuto dare allo Stato assai più di quanto ne abbia ricevuto (4/5 è la famosa quota delle risorse devolute da Roma).

Anche l'agricoltura, anche la viticoltura sono cresciute in questo sistema e se ne sono avvantaggiate.

Soltanto che, in questo caso, hanno dovuto pagare lo scotto non soltanto al *sistema Paese*, ma anche alla Comunità europea (uno scotto invero sproporzionato ai suoi livelli di redditività e alle sue potenzialità) e, addirittura, allo strapotere — vedi la soia — tecnologico-produttivo che gli Stati Uniti hanno fatto e fanno pesare sul negoziato Gatt.

Dell'agricoltura friulana, e in particolare della viticoltura, abbiamo parlato col presidente Biasutti per due motivi. Il primo sta in quanto si è detto sopra. Il secondo, nel fatto che tra qualche mese il presidente — non essendo

ragionevole dubitare della sua elezione — sarà deputato a Roma, dove l'esperienza qui accumulata potrà rivelarsi utilissima a dare una... mossa allo sgangherato *sistema Paese* di cui si diceva.
Ecco, di seguito, il resoconto del colloquio.

* * *

L'agricoltura è il solo settore che abbia prodotto, in questi anni, una diminuzione reale del reddito. Per invertire questa tendenza, la Regione può (o vuole) avviare un progetto strategico, un piano organico, analogamente a quanto ha fatto per l'industria?

Ci imbattiamo in un primo problema: ogni anno, noi dobbiamo ricostituire il Fondo agricoltura, che lo Stato ha semplicemente cancellato. Cioè oggi, lo Stato, all'agricoltura del Friuli-Venezia Giulia, non dà più una lira; tutto il Fondo agricoltura grava sul bilancio regionale. Questo è già un grandissimo sforzo che la Regione fa. Pensi, con la diminuzione di più di un terzo del bilancio regionale noi riusciamo a mantenere inalterato il Fondo per l'agricoltura. È il settore che non viene praticamente toccato, in termini di diminuzione degli interventi.

È evidente, comunque, che dobbiamo pensare anche a un rafforzamento di questi interventi, contemporaneamente pensando a una loro selezione. Questo può essere fatto con l'aiuto e il coinvolgimento delle categorie che hanno una giusta ragione di protesta nei confronti del «livello nazionale» e della Cee, non certo verso di noi; perché noi non facciamo altro — sotto questo punto di vista — che rispettare gli orientamenti e gli indirizzi che vengono da Roma e dalla Cee.

La legislazione in questo comparto, che andava bene per un vecchio sistema agricolo, molto frammentata, indirizzata a sostenere un po' tutto e tutti, dev'essere rivista.

Già questo potrebbe comportare un recupero formidabile di risorse. Su queste cose stiamo discutendo.

Il cambio di indirizzo della Cee, la sua politica dei prezzi, pone fondamentali problemi su alcuni prodotti dell'agricoltura regionale. Il mais, la soia, pongono problemi forti, anche perché in questi anni tutto ciò ha prodotto un indebolimento, un depauperamento della zootecnia.

Il rimedio? Dobbiamo sostenere agricolture pregiate, dobbiamo provvedere al sostegno di agricolture vincenti, dobbiamo sostenere i giovani che vogliono fare agricoltura, dobbiamo tener conto delle zone emarginate, come la montagna, dove — più che dei fatti produttivi — bisogna tener conto degli aspetti sociali e della difesa dell'ambiente. Questa è la linea che abbiamo inaugurato quest'anno.

La nuova politica industriale della regione — servizi reali in luogo dei precedenti incentivi finanziari — può liberare delle risorse da spostare sull'agricoltura?

Oggi le risorse regionali sono queste: su 1800-1700 miliardi di entrate ordinarie ne mancano 450. Quindi il taglio è pari a 450 miliardi. Bisogna capire l'ampiezza di questo...

Ma è da tempo in corso un contenzioso con lo Stato...

Abbiamo ottenuto che dal 1993 venga reinserita una posta nel fondo globale, per cui dovrà essere fatta una legge da utilizzare in proposito. In tal modo, noi recupereremo un decimo delle nostre entrate: i famosi quattro decimi diverranno cinque decimi nel bilancio '93. E così anche nel '94.

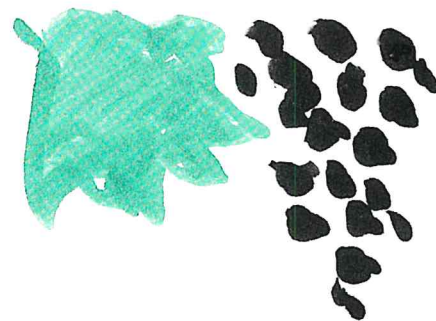
È quindi cominciato il recupero dell'equilibrio del bilancio regionale. E perciò credo che

dal '93 in poi queste politiche a favore dell'agricoltura si potranno fare in una prospettiva di rafforzamento. Il '92 sarà l'anno di rifacimento, di rilettura dei provvedimenti a sostegno del comparto; provvedimenti che diverranno più sostenuti negli anni successivi con un recupero di risorse.

C'è un problema particolare che riguarda i viticoltori, ed è quello del piano particolareggiato per la collina. È un piano osteggiato dagli ambientalisti che, incuranti dei benefici produttivi, prospettano manomissioni ambientali, peraltro negate con forza dai viticoltori.

Oggi il vino è una delle carte vincenti — lo è stato in questo periodo — sia in termini di qualità che in termini di reddito.

Però è evidente che non ci si può fermare: questa qualità va sostenuta, questo sforzo va incoraggiato. C'è questa idea, questo progetto, molto importante per il Collio, che avvieremo già dai prossimi giorni in collaborazione con la Camera di commercio di Gorizia. Riguarda la proposta di un piano che riveda tutta la situazione del Collio e affronti anche le tematiche poste dagli ambientalisti, che non possono certo essere tematiche di sbarramento nei confronti di una coltura certamente non dannosa per l'ambiente.

Sarà un'esperienza molto stimolante: usare l'urbanistica, e poi anche altre regole, per rafforzare la produzione del Collio; e anche per attrezzare una zona di interessi pure ambientali, di proporre un utilizzo anche turistico ed economico in senso generale. È ovvio che si parte dal Collio, che è la zona più delicata e più pregiata, per poi toccare i Colli Orientali e altre realtà della regione.

Villa Florio a Buttrio. A suo tempo, alla sagra del vino, Lei aveva fatto una scaletta dell'impegno regionale per farne il cuore dell'azione promozionale vitivinicola della regione. Una specie di vetrina polifunzionale, capace di proporsi anche come accademia del vino. I tempi saranno rispettati? Oppure... è solo questione di soldi?

È solo questione di soldi. I nostri impegni non vengono meno, verranno soltanto scadenzati con più lentezza. La sede di Udine del Centro regionale vitivinicolo resta centrale, ma l'obiettivo di villa Florio rimane. Adesso vedremo; avremo in questi giorni una variazione al bilancio e vedremo se riusciremo a mettere una posta anche per gli anni futuri.

Presidente, Lei lascia la Regione dopo anni intensi, di lavoro impegnativo, ma anche di soddisfazioni...

Ad esempio, visto che abbiamo parlato di villa Florio, ricordo che la casa del vino l'ho fatta io... È una soddisfazione.

Le chiedevo, quali problemi ritiene di avere risolto e quali, invece, di lasciare qui insoluti.

Beh, insoluti ne lascio molti. Penso però di avere fatto — ed è quello che più mi appaga avendo attraversato momenti drammatici di avversità economiche, di crisi strutturali che poi si riaffacciano — due cose, di aver risolto due nodi. La prima è quella di essere riuscito, attraverso un modello di amministrazione fondato sulla rigorosa programmazione, a far diventare la nostra Regione un piccolo modello per l'intera nazione — fatto che ha consentito alla nostra Regione di guidare il fronte di tutte le altre nella battaglia decisiva per una maggiore autonomia. Oggi noi siamo presi ad esempio, per quanto riguarda la sanità, ma anche per quanto concerne tante altre cose.

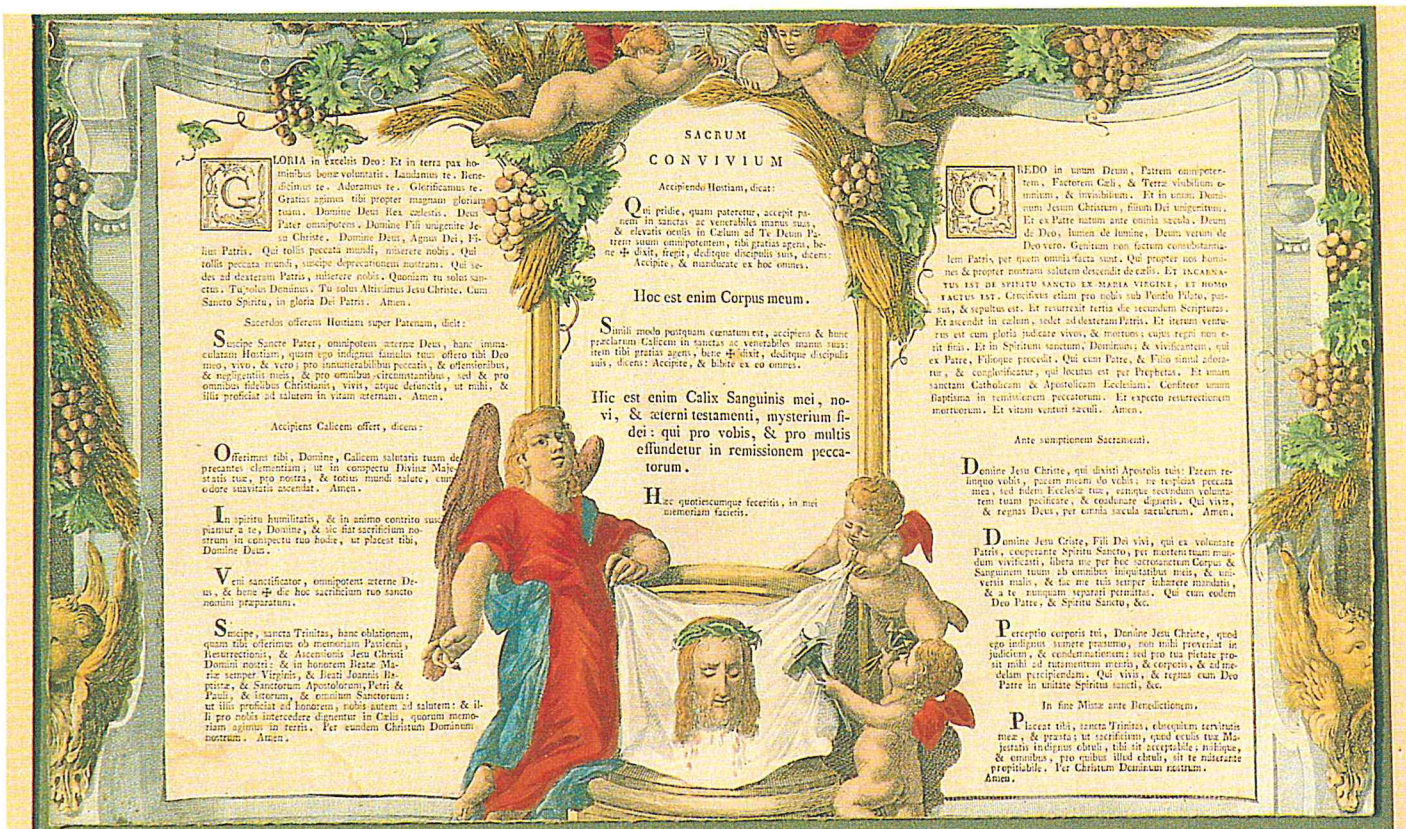
Il secondo è di aver collocato la nostra regione in una posizione internazionale di rilievo.

Poi, le cose fatte sono millanta. Non saprei proprio quali indicare

Il vino fa buon sangue. Parola di scienziato

Ricercatori americani scoprono che il vino fa bene al cuore, ma...

Fu Noè, gran patriarca, il primo a capire che il vino è un'arma a doppio taglio: ristora, riscalda, esalta, inebria, ma può anche annichilire. Dipende da quanto se ne beve.
I Greci lo amavano proprio per questa sua ambiguità. E infatti l'ebbrezza era un passaggio obbligato per chi aspirava alla poesia. «Il poeta dev'essere invasato da un dio e dal vino» dicevano. Lo sapeva benissimo anche il sommo Orazio, che si adeguava abbandonandosi al Falerno — specie ora estinta — prima di concedersi non soltanto a Calliope, musa della poesia, ma anche a Morfeo, signore del-

l'oblio. Pronubo il Falerno, Orazio era solito schiacciare un corposo sonno post-prandiale. «I versi scritti da chi beve acqua non possono piacere, nè vivere a lungo», si giustificava.
Questa ambiguità del vino è pari all'ambiguita con la quale l'uomo gli si accosta. L'ha amato e ripudiato, a seconda delle epoche, delle culture e delle latitudini (oltreché della filossera). Col vino, come con la donna, siamo sempre stati manichei. «Il vino rallegri il cuore dell'uomo», salmodiano i cristiani (Salmi, 103, 15) memori del miracolo celebrato alle nozze di Cana. Ma i musulmani — cui è fatta esplicita proibizione di berlo; se non di nascosto, insciallah — lo demonizzano. Il vino pozione di satana. Veleno luciferino. Altro che ambrosia e nettare divini, come si ostinava a cantare l'ingenuo Omero.
Siamo così arrivati alle crociate dei nostri giorni, partite — come al solito — dall'America salutista e puritana. Tre anni fa, la rivista Time dedicò una cover story al declino del vino e alla rampante ascesa dell'acqua minerale. I piani alti della società Usa s'allagarono d'acqua e si gonfiarono di bollicine. Come una moda, durò lo spazio d'un mattino. Non oltre, comunque, il giorno dello scandalo che detronizzò una famosa acqua minerale francese: millantava purezze sconosciute. I salutisti inorridirono: che altro sarebbe loro rimasto da bere? E bussarono di nuovo al vino. La rivincita giunse clamorosa all'inizio dell'estate, quando furono pubblicate due ricerche svolte nelle università di Harvard e di Cornell, la crema dell'accademia americana. Una riscossa consacrata dalla scienza: perché? Perché queste ricerche mettevano in risalto insospettate qualità terapeutiche del liquor di

Bacco (più di un astemio si morse le dita: che occasione perduta!). Dunque, proclamarono gli scienziati, chi assume fino a 50 grammi di alcol al giorno — equivalente a un massimo di mezzo litro di vino a 12 gradi — riduce del 49% i rischi di infarto. Con sospetto tempismo, molti esultarono. Era il crollo di uno dei tanti muri eretti dagli igienisti, ossessionati dalla voglia di far morire perfettamente sana la gente.
Ma allora è vero, come recita la saggezza popolare, che il vino fa bene? «Un bicchiere di vino fa buon sangue», ricordate? Fa buon sangue come il riso, se di giusta quantità. Abbonda infatti sulla bocca degli stolti. Esattamente come il troppo vino, che predilige palati volgari come le gore. Questione di quantità, da una parte; quindi di moderazione, dall'altra.
Una brutta sberla per l'infarto. Un quotidiano romano, nel riferire gli esiti della ricerca, intervistò il professor Giorgio Feruglio, primario del reparto di cardiologia dell'ospedale di Udine. Noi abbiamo sentito il professor Enrico di Prampero, docente di fisiologia e preside della facoltà di medicina. Entrambi legittimano, sotto il profilo scientifico, l'indagine statunitense. Si tratta di uno studio «molto scrupoloso», ha detto Feruglio. Ineccepibile, osserva ora di Prampero. «La ricerca — ha dichiarato il primo — è stata fatta in dodici anni, un arco di tempo notevole, e per questo più attendibile, con controlli costanti. Inoltre, il campione di persone, 70 mila, di età compresa fra i 40 e i 75 anni, è molto vasto e comprende anche professionisti che svolgono attività medico- scientifiche». Un parere condiviso dal professor di Prampero. Qualcun altro è andato a vedere il pelo nell'uovo e ha scoperto che le virtù anti-infarto del vino sarebbero dovute al resveratrolo, una sostanza contenuta nella buccia dell'uva nera.
La tesi della correlazione tra il bicchiere di vino e la diminuzione del rischio d'infarto non è quindi una banale boutade che la prodiga America — anche l'Amrica della scienza: ricordate la faccenda della fusione «fredda»? — ogni tanto ci ammannisce. No, ha fondamento inoppugnabile. E giù una valanga di dati statistici, analisi mediche, e un torrente di parole difficili per far capire il semplice concetto che un bicchiere di vino non fa male; anzi fa bene.
Ma attenzione, qui sta il nocciolo della questione: nel bicchiere. Non nella bottiglia. «Non bisogna eccedere — ammoniva Feruglio dalle pagine del quotidiano romano — e andare oltre i 50 grammi di alcol al giorno». In medio stat virtus. La soglia dei 50 grammi fa da diga a un mare di sciagure: ipertensione con possibile evoluzione proprio nell'infarto, ictus, cirrosi epatica. Il dottor Buttolo, responsabile del servizio alcologia dell'Usl 7 Udinese, ne aggiunge altre, afferenti anche la sfera psicologica, fino a vere e proprie alterazioni della personalità. Speculare all'astinenza c'è infatti l'etilismo, che è cosa opposta dal bere con saggia moderazione. È come la buona tavola: cosa c'è di più salutare di un piatto saporito? Niente; tanto è vero — ecco la prova del nove — che in fondo al digiuno ci aspetta la morte. Altro che infarto. Con un po' di fortuna gli possiamo sopravvivere. L'infarto ammette questo sberleffo, il digiuno no. Questo non vuol dire che l'abbuffarsi tenga la morte lontana. Al contrario, l'avvicina; propiziando anche vergognose protuberanze adipose. Accade così anche per le medicine: la

modica quantità guarisce, l'eccessiva uccide. Con la stessa spietata ineluttabilità del peggior veleno. Il problema, sottolinea Buttolo, è determinare un possibile spartiacque tra la quantità dannosa e quella non dannosa. E uno spartiacque mobile che non si identifica — osserva — nel limite dei 50. L'etilismo s'insinua insidioso anche sotto tale soglia, e quando la varca per la prima volta è già un fatto compiuto. «È un problema, sottolinea di Prampero, che nella nostra regione riguarda il 17% della popolazione, affetta da alcolismo cronico. Vuol dire che una persona su sei è etilista. Siamo al secondo posto, in Italia, dietro la Val d'Aosta, in testa col 18%. L'alcolismo è come una metastasi, che genera altri mali: molti incidenti stradali hanno nell'alcol la più rilevante concausa; e poi incidenti sul lavoro, violenze domestiche, e via diagnosticando. Ma questa tragedia non si risolve demonizzando un sano bicchiere di vino al quale io sono assolutamente favorevole».
E i distinguo del dottor Buttolo? La sua insistenza nell'avvertire il pericolo anche dietro due bicchieri di vino? «Non voglio entrare nel merito — risponde di Prampero — di quanto afferma Buttolo; a me non sta bene vivere in ottima salute, ma psicologicamente non a mio agio. Un bicchiere di vino a pranzo, insomma il bere con moderazione (che è una variabile dipendente da parecchi fattori, come il peso corporeo), è a mio giudizio un fatto positivo, perchè fa vivere la gente psicologicamente meglio. E questo affermo pur essendo consapevole che il passo tra il bere un po' più del dovuto e l'alcolismo cronico è molto breve».
Ricordate il dialogo con Jahvé, che decise le sorti di Sodoma e di Gomorra, distrutte per troppa lascivia? Se vi fossero vissuti tre onesti, sarebbero state salvate. Non essendoci i tre, il limite fu portato a due; infine a uno. Mancando anche questi, lo spazientito Jahvé le rase al suolo. Penso a questo, oppure ai bilancini una volta in uso nei confessionali, quando parlo col professor di Prampero a proposito della quantità sopportabile. Professore, esistono dei criteri medico-scientifici, affidabili e certi, per fissare il confine tra lecito e illecito, tra la moderazione che fa bene e l'eccesso che fa male? «È difficile dire, perché varia da individuo a individuo». Ma l'assunto che 50 grammi di alcol al giorno riducano il colesterolo ha una coerenza medica e una validità scientifica? «Assolutamente sì». Ma 50 grammi equivalgono a più di un bicchiere... «Circa mezzo litro di vino». ... Che fa bene... «Sì, soprattutto se buono. Mezzo litro al giorno, naturalmente».
Ma cos'è che induce a superare la massima quantità sopportabile? «La mancanza dei normali freni inibitori; del rispetto di se stessi e del prossimo». Le statistiche non distinguono tra alcolismo indotto dal vino — i cui consumi sono diminuiti — e quello procurato dai superalcolici, i cui consumi sono aumentati? «L'uno e l'altro». Ma i consumi di vino sono diminuiti... «Purtroppo sono supplementati dai superalcolici. Cambiano gli addendi, non il risultato».
Il dottor Buttolo, se è più drastico, è anche più problematico. «Non ne faccio una questione di quantità minima sopportabile. Ma mi guardo bene dal dire che 50 grammi non fanno male». Cita al proposito una ricerca francese che contraddice in qualche punto di quella americana, per concludere che «esiste il dubbio» che i 50 grammi possano addirittura far male. «Infatti l'uomo, incalza Buttolo, non è fatto di sole coronarie. Il bere due bicchieri di vino include l'accettazione di rischi: di incidenti stradali ad esempio. Di poco o di tanto non importa; ma è un fatto che la soglia della sicurezza si abbassa. Di quanto, onestamente non so. Non so dire quando il vino cominci a fare male e quando finisca di fare bene. Oggi non c'è un indicatore. Almeno, io non ce l'ho. Anche quando abbiamo la sensazione di stare bene, sia l'astinente sia l'etilista, sarà soltanto alla fine della vita che si potrà appurare se avrà avuto ragione l'astinente o il medio bevitore o...». Brutto tarlo, il dubbio... «E allora dico: uno meno beve, meno rischia. Come con le sigarette. Io, la questione, la pongo in questi termini: le false sicurezze creeranno probabilmente dei nuovi alcolisti». Quot capita, tot sententiae? Chi ha ragione: il dottor Buttolo o i ricercatori di Harvard e Cornell? Ha ragione chi sostiene che 50 grammi al giorno levano il medico di torno, perché prevengono l'infarto, o chi — come il professor di Prampero — afferma che tra il vivere sano e il vivere bene c'è di mezzo un buon bicchiere di vino? O aveva ragione — meditate gente, meditate — il grande Molière quando diceva che si muore una sola volta, e per tanto tempo? (*e.s.*)

P.S. *O forse, non è vero che molti medici vogliono farci vivere ammalati per morire sani?* (p.p.)

La vendemmia '91: avanti piano anzi, pianissimo

Qualità buona, quantità scarsa. Ma se l'Italia piange...

di Oriano Turello

Come possiamo definire la vendemmia 1991, ora che è in corso il processo di vinificazione? Lo abbiamo chiesto al dottor Giuseppe Martelli, direttore dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.

Quanto alla qualità — è stata la sua risposta — è «buona»; soltanto in alcuni casi è «media» e in pochissimi «ottima». Per la quantità è invece scarsa, al punto che, per il quarto anno consecutivo, non si supereranno i 62 milioni di ettolitri (furono 55 milioni nell '90, 60 milioni nell'89 e 63 nell'88); quindi ben lontani dagli 86 milioni del 1980.

Martelli ha subito aggiunto che la maggior percentuale di decremento è registrata nell'Italia meridionale e insulare, dove si stima intorno al 20 per cento, calcolato sulla media degli ultimi 10 anni.

Alla nostra domanda di esprimere un giudizio sulla vendemmia nelle singole regioni, egli ha premesso che le notizie in suo possesso derivano dalla elaborazione di migliaia di dati pervenuti all'Associazione (come avviene ogni anno) dalle diverse zone vitivinicole, che consentono di formulare stime sempre confermate, con un minimo margine di scarto, dai dati conclusivi Istat.

Entrando quindi in argomento, ha precisato — regione per regione — la qualità e la quantità.

Piemonte
Qualità: media/buona.
Quantità: +10% (rispetto media 1981/1990) +15% (rispetto vendemmia 1990).

Lombardia
Qualità: buona/ottima.
Quantità: –15% (rispetto media 1981/1990) uguale (rispetto vendemmia 1990).

Trentino Alto Adige
Qualità: buona.
Quantità: nella norma (rispetto media 1981-1990) +10% (rispetto vendemmia 1990).

Veneto
Qualità: buona.
Quantità: +5% (rispetto media 1981/1990) +20% (rispetto vendemmia 1990).

Emilia Romagna
Qualità: buona.
Quantità: –30% (rispetto media 1981/1990) –25% (rispetto vendemmia 1990).

Toscana
Qualità: media/buona.
Quantità: –40% (rispetto media 1981/1990) –15% (rispetto vendemmia 1990).

Lazio e Umbria
Qualità: media/buona.
Quantità: –10% (rispetto media 1981/1990) uguale (rispetto vendemmia 1990).

Marche
Qualità: buona.
Quantità: +5% (rispetto media 1981/1990) +20% (rispetto vendemmia 1990).

Abruzzo e Molise
Qualità: media/buona.
Quantità: +10% (rispetto media 1981/1990) +35% (rispetto vendemmia 1990).

Puglia
Qualità: buona.
Quantità: –20% (rispetto media 1981/1990) +25% (rispetto vendemmia 1990).

Campania
Qualità: media/buona.
Quantità: +5% (rispetto media 1981/1990) +20% (rispetto vendemmia 1990).

Sicilia
Qualità: buona.
Quantità: –25% (rispetto media 1981/1990) +25% (rispetto vendemmia 1990).

Sardegna
Qualità: buona.
Quantità: –40% (rispetto media 1981/1990) +20% (rispetto vendemmia 1990).

Friuli-Venezia Giulia
Qualità: buona.
Quantità: –25% (rispetto media 1981/1990) –5% (rispetto vendemmia 1990).

Per il Friuli-Venezia Giulia, il dottor Martelli ha fornito una spiegazione analitica dei dati soprariportati e dell'andamento stagionale precisando che il ciclo vegetativo della vite nel F.V.G. è stato caratterizzato da una fioritura piuttosto difficoltosa che ha determinato un'acinellatura estesa.

Anche la grandine ha creato non pochi problemi, fortunatamente in zone limitate e circoscritte. Nei primi giorni di agosto ha violentemente colpito alcune zone delle Grave e, a metà mese, diversi vigneti delle Doc Colli orientali e Aquileia, alcuni dei quali hanno avuto il prodotto decurtato del 40%.

Le gelate primaverili, ha proseguito Martelli, hanno danneggiato principalmente alcuni vigneti di Refosco dal Peduncolo Rosso, determinandone un calo molto vicino al 50%.

Questa situazione ha determinato una diminuzione quantitativa di prodotto che può essere valutata in un –5% rispetto allo scorso anno e quindi a –25% rispetto alla media produttiva decennale. La raccolta è stata ritardata di circa dieci giorni rispetto allo scorso anno. Essa è entrata nel pieno a metà settembre con le uve Chardonnay ed è proseguita con i tipici friulani come Tocai, Merlot e Cabernet. In Friuli-Venezia Giulia si stimano più che buoni i risultati per i vini bianchi, la cui raccolta non è stata contrastata dalle piogge che sono iniziate abbondantemente a cadere nell'ultima decade di settembre. Il discorso è diverso, ha concluso Martelli, per buona parte delle uve rosse, come Cabernet e Merlot, che hanno invece subito le abbondanti precipitazioni che hanno portato ad un decremento qualitativo delle uve che inevitabilmente si rifletterà anche sui vini.

La situazione a livello Cee è in linea con quella italiana. Da un punto di vista qualitativo, infatti, la produzione è complessivamente sui livelli medio/buoni e assai carente da un punto di vista quantitativo. La produzione di vino, nell'intera Comunità, risulta inferiore a quella dell'anno scorso.

Tale diminuzione è però, purtroppo, accompagnata da un consistente e generalizzato calo dei consumi, da giacenze superiori a quelle del '90 e da un leggero calo nelle esportazioni.

La situazione nei singoli Paesi è sempre illustrata dal dottor Martelli. Ecco i dati dei principali Paesi produttori:

Francia
Si stima una produzione al di sotto dei 45 milioni di ettolitri, praticamente quasi 20 milioni in meno della scorsa campagna che era già deficitaria di circa il 15% rispetto ad un'annata normale. Le gelate hanno infatti decurtato drasticamente la produzione di tutta la fascia atlantica e colpito in particolar modo le zone del Bordeaux, dello Champagne e del Cognac. Il decremento produttivo riguarda quasi totalmente i v.q.p.r. (vini di qualità prodotti in regioni determinate) visto che le zone di produzione dei vini da tavola sono state solo marginalmente colpite. Anche in Francia le condizioni climatiche di piovosità del periodo vendemmiale non hanno di certo favorito i livelli qualitativi della produzione.

Spagna
Le previsioni quantitative danno una produzione piuttosto contenuta che si stima intorno ai 32 milioni di ettolitri (contro i 40.502.000 del 1990). Anche nella penisola iberica il decremento è principalmente dovuto alle basse temperature, verificatesi durante l'inverno e nel primo periodo vegetativo, che hanno minato la produzione.

Portogallo
Leggermente superiore a quella dello scorso anno. La quantità di uva prodotta dovrebbe oscillare tra i 10 e gli 11 milioni di ettolitri (nel 1990 se ne produssero 9 milioni).

Germania
La produzione si aggira intorno ai 10 milioni di ettolitri ed è quindi superiore di poco più del 15% alla produzione 1990 che aveva toccato gli 8 milioni 751 mila ettolitri. Come risaputo la Germania ha la facoltà di aumentare la gradazione alcolica con l'aggiunta di saccarosio. Detta pratica può determinare, in certe zone e in talune annate, un aumento alcolometrico anche di 3,5 gradi.

Grecia
Si prevede un leggero incremento produttivo rispetto al 1990; si stimano infatti 4.000.000 di ettolitri di vino contro i 3.500.000 della passata campagna. La produzione prevista è leggermente inferiore alla norma, visto che la media delle ultime annate disponibili dà una produzione di 4.700.000 di ettolitri ●

Le tavole di Vilafranca del Penedés

L'Europa delle Regioni a difesa dei produttori e dei consumatori

di G. Colugnati e C. Fabbro

L'Europa del vino si è data appuntamento dal 21 al 23 ottobre a Vilafranca del Penedés (Barcellona) per la 3ª Conferenza europea delle Regioni viticole (CERV). Appuntamento storico questo in Catalogna, perché — dopo tre anni di riunioni e di discussioni sempre appassionate — le delegazioni europee sono giunte ad approvare la prima Carta del vino europea; si tratta non di un insieme di leggi e di codici sulla produzione e commercializzazione delle produzioni viticole, ma di una raccolta di norme di deontologia ed etica professionali che i Paesi membri hanno deciso di adottare.
Divisa in 7 capitoli, la Carta affronta le tematiche generali del settore, dalla difesa e tutela delle denominazioni di origine all'organizzazione professionale, dall'autodisciplina nelle pratiche enologiche alla difesa del consumatore. Crediamo sia estremamente interessante, in questa sede, riassumerne le linee principali, proprio per le implicazioni di carattere tecnico- legislativo che l'adozione della Carta potrà creare.

Il nome del vino. Come l'uomo, il vino ha un nome, che è quello del suo luogo d'origine, cioè della verità, e di colui o di coloro che l'hanno prodotto. Per questo, il vino è fiero delle sue origini e dei suoi produttori dei quali espone chiaramente i nomi: un vino anonimo è un vino che non osa dire il proprio nome.
Parimenti, una pluralità di origini non è inconfessabile: un vino onesto la dichiara con franchezza. L'etichetta di un vino da taglio farà menzione delle Regioni di provenienza, nonché delle proporzioni dei suoi componenti.
Di fronte alle purtroppo frequenti usurpazioni del termine vino, sarà bene ricordare e precisare la definizione stessa della natura del vino. Hanno diritto alla denominazione di vino solamente i prodotti provenienti dalla fermentazione dell'uva fresca o del mosto d'uva, frutto della Vitis vinifera o degli incroci che ne sono derivati, riconosciuti dalle istituzioni competenti.
Le acqueviti, prodotto della distillazione del vino, attengono allo stesso modo al patrimonio regionale ed europeo del vino e costituiscono parte rilevante delle risorse delle regioni viticole. Spesso oggetto di imitazioni, esse richiedono a livello europeo urgenti misure di riconoscimento e di protezione.

Lo scopo dello sforzo comune. Gli sforzi di tutti i viticoltori europei devono essere rivolti verso un miglioramento costante della qualità, dell'autenticità e dell'immagine culturale del vino. Proibire, senza motivazioni plausibili, la promozione del vino, significa in sostanza negare la cultura e persino la civiltà stessa che sono all'origine della millenaria storia europea.

La Regione, garante di questo orientamento. Denominazioni di origine e organizzazione professionale. Spetta ad ogni Regione, nel rispetto delle proprie basi culturali, constatare e definire le tradizioni locali sulle quali si sono sviluppate le denominazioni di origine. Il mantenimento della qualità e delle specificità del prodotto, la protezione contro eventuali usurpazioni, la difesa dei consumatori, impongono che siano stabilite delle regole ben precise.
La denominazione di origine è la denominazione di un territorio che serve a designare un vino che ne è originario e i cui caratteri e qualità specifiche sono dovuti essenzialmente al concorso di fattori naturali e di fattori umani propri di quel territorio. La definizione di una

denominazione di origine implica non soltanto la menzione dell'origine geografica, ma anche delle varietà, nonché delle aree di produzione e dei terreni vocati a produrre il vino della denominazione.
Per questi motivi il consumatore deve essere protetto contro l'utilizzazione di una denominazione alla quale un vino non ha diritto, oppure l'utilizzazione di designazioni vicine ad una denominazione, o che inducono confusione, o contro le false indicazioni di provenienza ed ogni inganno, contraffazione e concorrenza sleale. Spetta agli organismi professionali regionali, ma anche nazionali, europei ed internazionali, la responsabilità principale del buon funzionamento di un simile sistema, dal quale dipendono tanto gli interessi dei produttori quanto quelli dei consumatori.

Autodisciplina, controllo reciproco, difesa comune. Le regioni viticole europee, desiderando sviluppare la protezione delle denominazioni di origine in Europa e nel mondo, si impegnano a promuovere e ad organizzare un servizio di controllo internazionale e ad ammetterlo sul proprio territorio. I controlli e la repressione delle frodi sono necessari per proteggere tanto i consumatori quanto i produttori ed i negozianti. La difesa della qualità passa necessariamente attraverso un controllo delle rese e della vocazione dei terreni, degli impianti e dei catasti viticoli. Parimenti, non tutti i terreni, i climi, le latitudini sono adatte alla coltura della vite e quindi alla produzione del vino; è opportuno ostacolare l'estensione delle produzioni vitivinicole nelle regioni che non sono naturalmente vocate. Qualità e rese vanno spesso di pari passo: un buon viticoltore deve adoperarsi per perseguire il controllo dei rendimenti. La difesa della qualità però non potrebbe giustificare una diminuzione delle superfici quando si tratta di vini di qualità che sono fonte di ricchezza legittima per una regione e per l'intera comunità europea.

Organizzazione regionale, commercializzazione. Le regioni di produzione devono poter determinare la definizione delle tecniche di commercializzazione che intendono veder applicate ai propri prodotti, anche dagli organismi commerciali di regioni consumatrici o intermediarie. L'etichetta è, come abbiamo visto, la carta d'identità di un vino; deve quindi riportare in modo chiaro ogni precisazione sul

«nome del vino» conformemente al punto 1 della Carta, evitando ogni confusione sulla natura e sull'origine del vino.
Le norme per l'etichettatura devono essere uniformi per tutte le Regioni d'Europa, per non ingenerare equivoci nei consumatori e per facilitarli nelle loro scelte. A questo proposito, il viticoltore può aver interesse ad aggiungere sulla bottiglia una «controetichetta», fornendo informazioni supplementari più dettagliate che gli sembrino adatte per orientare nel modo migliore le scelte del consumatore.

Difesa e diritti del consumatore. Le Regioni Viticole d'Europa considerano loro dovere diffondere una sempre maggiore conoscenza e discernimento dei vini di qualità e si impegnano a sviluppare a tale scopo, tramite azioni congiunte, un programma pedagogico a dimensione europea. L'ambiente professionale, sostenuto dalle autorità pubbliche e dagli organismi scientifici, effettuerà uno sforzo costante per guidare il consumatore sin dalla scuola a distinguere cultura del vino ed alcolismo, così come ad apprezzare il ruolo del vino nella salute e nel benessere dell'uomo, in condizioni determinate.
Questa funzione di sorveglianza e di vigilanza potrà estendersi ai prezzi praticati, in modo da assicurare la progressiva diffusione della cultura del vino. Essa dovrà altresì porsi il problema delle misure protezionistiche di Paesi che, difendendo le loro bevande o i loro vini, impediscono ai loro cittadini di accedere all'universalità di questa cultura, nonché delle pratiche di certi stati che fanno del vino e dei prodotti della vite l'oggetto privilegiato di una fiscalità discriminatoria.

Le Regioni e le loro organizzazioni professionali, partners delle istituzioni europee. Intervenendo in un quadro europeo, le prese di posizione degli organi politici e professionali delle regioni viticole hanno il vantaggio di tradurre le sfumature e le diversità della realtà europea. È opportuno, di conseguenza, che gli organi della Conferenza delle Regioni viticole divengano un partner ufficiale nel processo decisionale della Commissione Europea e di tutti gli altri organismi internazionali

Il vischio degli dèi. Gran virtù della quercia

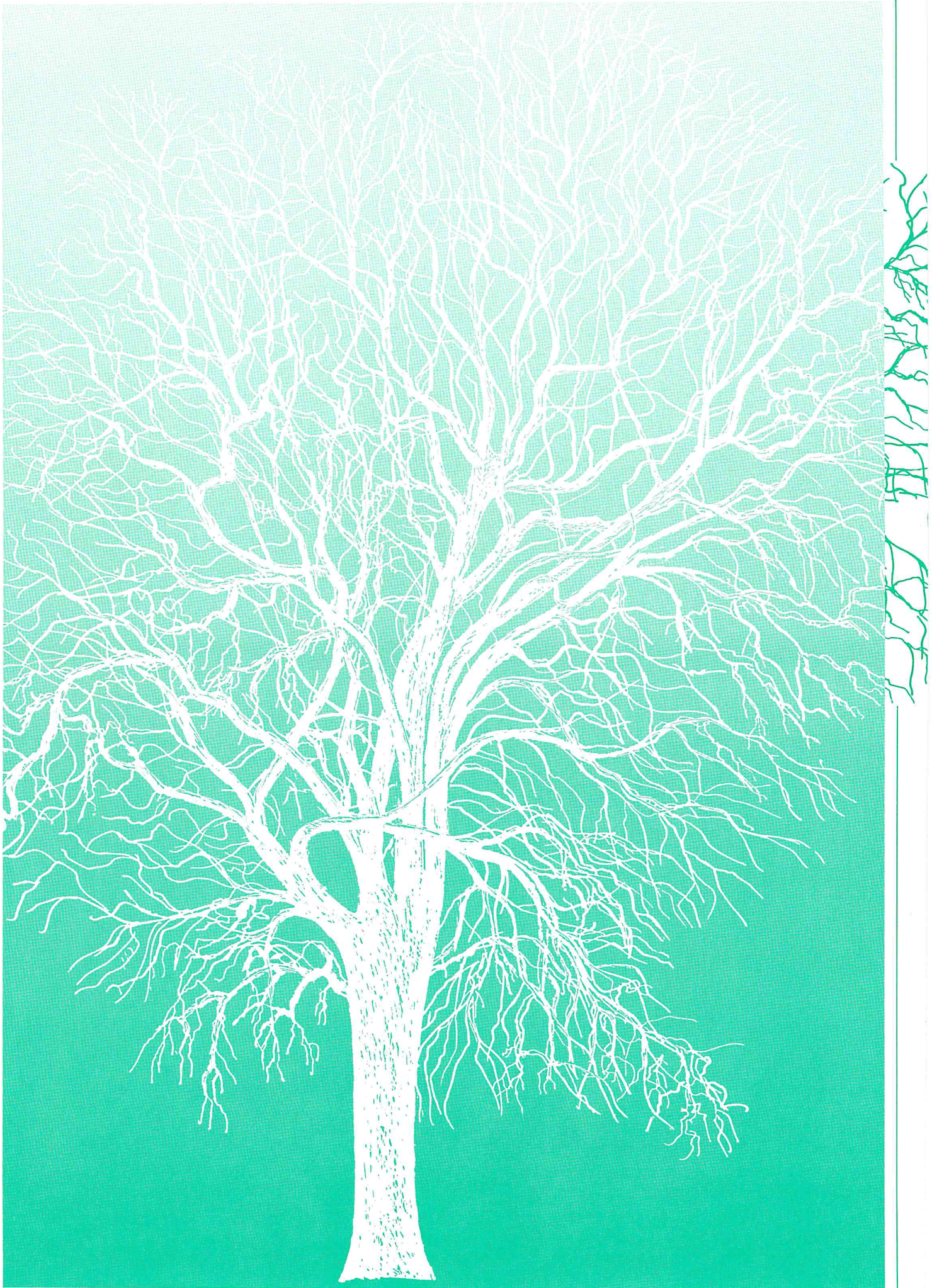
Vite di alberi secondo un grande scrittore

di Mario Rigoni Stern

Per gentile concessione dell'autore, lo scrittore Mario Rigoni Stern, pubblichiamo un brano da* Arboreto selvatico *(editore Einaudi), appassionata testimonianza d'amore per un aspetto della natura — gli alberi — spesso frainteso in una parziale dimensione estetica, raramente approfondito nelle sue connessioni con la storia, i miti, l'anima dell'uomo. Rigoni Stern sceglie qui venti alberi, li tratteggia con impareggiabile maestria, ne sviscera le segrete e le manifeste virtù, ne ripercorre la storia — non soltanto botanica — e ce li restituisce creature vive, tassello di un mosaico che al pari dell'uomo compone il creato.
Mario Rigoni Stern è uomo di montagna, perciò abituato ai silenzi della natura e perciò più affinato ad «ascoltarne» i palpiti segreti. È con questa attenzione, e questa tensione, che l'uomo e lo scrittore si addentrano in quello che Gadda chiamava «il popolo degli alberi». Leggiamo il capitolo dedicato alla quercia, albero ispiratore di scrittori e poeti (ne citiamo due: Carducci e Pascoli, di scolastica reminiscenza).

Il genere *Quercus* nella famiglia delle *Cupolifere* è il più numeroso: sono più o meno trecento le varie specie. Appartengono quasi tutte all'emisfero boreale e, in Europa, le troviamo quasi ovunque: sulle montagne nelle zone calde, nella pianura in quelle più fredde. Le più note da noi sono la *Farnia* (che ha numerose razze ecologiche o climatiche), il *Rovere*, il *Leccio*, la *Roverella*, il *Farnetto*, la *Sughera*, il *Cerro*, la *Vallonea* maestosa e la cespugliosa *Quercia spinosa* sulla quale vive una cocciniglia che serviva per preparare una tintura scarlatta eccellente per sete e lane.
Alcune di queste specie hanno le foglie caduche, altre semi persistenti, altre persistenti, variabili nella forma. Comuni a tutte le foglie sono le stipole membranose alla base delle stesse. Sono alberi monoici; i fiori femminili sono piccoli, isolati o anche riuniti a glomeruli; i maschili, pure piccoli, formano penduli amenti; fioriscono in primavera. In alcune specie i frutti, le ghiande, maturano in due anni, in altre in uno. Tutti sono alberi robusti, resistenti; alcuni raggiungono i quaranta-cinquanta metri di altezza e otto-dieci metri di circonferenza.

Mille anni di vita

La grande farnia è la più estesa ed occupa un areale che va dagli Urali al Pacifico e dal Mediterraneo al Mare del Nord; è molto longeva e può arrivare a mille anni di vita. Il robusto fusto si biforca a formare una corona irregolare molto ampia, ma non ha una punta che prevale e la cima è formata da più branche raddrizzate.
Da giovane la corteccia è liscia e grigia, diventa poi bruna-nerastra e si fessura in solchi

longitudinali e sinuosi. I rami sono molto sviluppati e per buon tratto privi di foglie e irregolarmente piegati; i ramuli sono ravvicinati con le foglie riunite alle estremità.
Le foglie caduche sono alterne e semplici, con breve picciolo, lunghe da quattro a quindici centimetri, larghe da due a otto; strette alla base, ovate-oblunghe con da cinque a sette lobi arrotondati; il loro colore è verde scuro brillante nella pagina superiore, più chiare e opache di sotto.
Da noi è presente nelle regioni settentrionali; sulle Alpi arriva fin verso i milleduecento metri d'altitudine e predilige i terreni freschi e profondi ma non dove sono ristagni d'acqua; ama il sole e si trova anche in boschi misti con latifoglie, specie di betulla. In un tempo lontano la farnia copriva con fitte selve le nostre pianure fino a raggiungere le pendici degli Appennini e delle Alpi. E della grande selva solo poche isole sono rimaste a ricordarla.
Il suo legno è tra i più pregiati, ha l'alburno bianco- avorio e il durame più scuro, i raggi midollari sono evidenti; è duro, compatto, molto richiesto fin dall'antichità per le costruzioni navali, pavimenti, mobili, rivestimenti. Le botti d'invecchiamento per i vini più pregiati e per i distillati sono fatte con il legno di farnia, e anche il famoso *rovere di Schiavonia* proviene dalla Jugoslavia.

Il rovere del Danubio

Ma con la farnia si fanno anche traversine ferroviarie, palafitte durevoli più di ogni altre. Bruciando, il suo legno dà grande calore e una bella fiamma chiara; il carbone di farnia era richiesto per la fusione dei metalli preziosi. Le ghiande erano privilegiate tra tutte quelle della famiglia delle querce perché poco tanniche e dolci al palato; fino a non molti anni fa erano cibo d'emergenza nelle carestie.
Il *Rovere* ha portamento più regolare della farnia e lo ritroviamo dal Danubio ai Pirenei e fin su in Inghilterra. Più che le pianure umide, ama i fianchi delle montagne solatie e si alza fin oltre i millecinquecento metri d'altitudine. A differenza della farnia le sue foglie hanno una o due paia di lobi in più; a volte si consorzia con il faggio e il carpino. Il suo legno è più pesante ma del pari pregiato a quello della farnia.
Il *Leccio* è bello, forte e gentile; il suo verde cupo persistente è un elemento di grande ornamento paesaggistico lungo le rive del Mediterraneo e nell'Italia insubrica. Non arriva a grandi altezze perché raramente supera i venti metri e il suo tronco non raggiunge la circonferenza delle farnie e del rovere; a volte assume anche forma cespugliosa. Le foglie si rinnovano ogni tre, quattro anni, sono dure e spesse, oblunghe, dentate. Il legno del leccio è difficile da lavorarsi perché duro e compatto, elastico, ma bene si presta per i lavori del carradore, per attrezzi agricoli o parti di macchine soggetti a forti sollecitazioni, come i torchi.

Delle querce e delle loro virtù così scriveva il Mattioli: «...Ogni quercia ha virtù costrettiva, e massime quella della corteccia che è tra la grossa corteccia e il legno; e così medesimamente quella pellicina sotto il guscio delle ghiande. Dassi la decozione loro nei flussi dissenterici, e stomachali, e allo sputo del sangue. Mettonsi trite ne i pessoli de i luoghi secreti delle donne per ristagnar i lor flussi. Vaglino mangiate à i morsi degli animali velenosi. Tenute le foglie fresche della Quercia sopra la lingua, curano gli ardori allo stomaco. L'acqua piovana, che resta nelle concavità delle querce vecchie, sana lavandosene, la rogna ulcerata...».
Per le loro qualità e per la loro maestà le querce erano venerate dagli uomini sino dai primordi della civiltà: erano l'Albero, e le loro foreste più belle dedicate alle divinità e per questo intangibili. Dalle querce, secondo i poeti, erano nati anche degli uomini: Evandro, fondatore della rocca romana, racconta a Enea (Virgilio, Eneide, VIII, 314-318) che i primi abitatori del Lazio erano *gensque virum truncis et duro robore nata*. Anche le Ninfe e le Driadi, racconta Callimaco, sono nate dalle querce e insieme agli uomini esultano quando la pioggia le ristora. Questa pioggia era impetrata dai sacerdoti etruschi agitando verso il cielo fronde di quercia.

Le prime «chiese»

La farnia è detta anche *albero di Giove* e a lui fu consacrata. Era già simulacro di Saturno e la mitologia spiega che al tempo in cui gli uomini si cibavano con la carne dei loro simili, Giove, per far cessare questa crudeltà, indicò a loro la quercia invitandoli a cibarsi di ghiande. Da quel giorno fu dedicata a lui e per le sue ghiande dichiarata *albero felice*.
Tanto erano sacre le foreste delle querce che Tacito racconta che persino i soldati di Cesare, in Gallia, avevano timore ad affrontarne il taglio: credevano che se avessero usate le scuri contro quei sacri tronchi, ne sarebbero uscite lacrime e sangue e i colpi si sarebbero riversati poi contro di loro sul campo di battaglia. Le querce furono anche le prime chiese perché sotto di esse si radunava il popolo per porgere preghiere alle divinità, ma anche a fare diete o assemblee, ad apprendere la sapienza degli anziani. Queste usanze nei Paesi del Nord durarono fin verso la fine del Medioevo.
Dalle mie parti, al principio di questo secolo, c'era un luogo denominato *Kan schon Oachen* (alle belle querce) nella località dedicata alla profetessa Ganna. E dalle querce, con un falcetto d'oro, i sacerdoti Druidi recidevano il vischio, seme degli dei, per ornare i tori sacrificali. Quel vischio che ancora oggi si usa donare agli amici all'inizio dell'anno, e viene appeso sull'architrave della porta di casa come propiziatorio, e sotto di questo gli innamorati si scambiano il bacio augurale

Le sferzate gentili dell'Aprikose

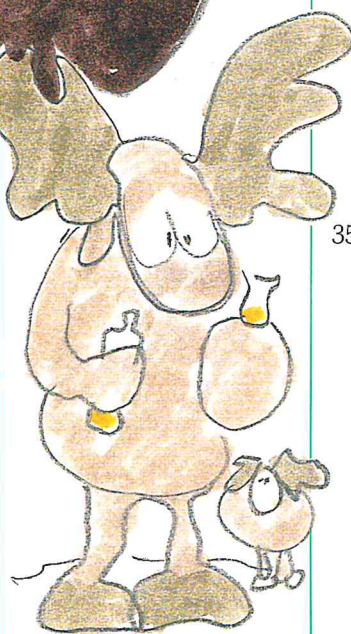
Il liquore d'albicocca, grappa di Natale

di Cesare Govi

Sarà un Natale pieno di soldi. Fatene tanti, subito, prima che scoppi la finanziaria Carlona. L'han detto le Sybille in carta patinata, e quando non sbagliano ci prendono. L'anno scorso in ottobre avevan previsto per il '91 matrimoni e divorzi epocali e mesi d'idillio. Poi per tutto l'anno ci siam goduti due guerre quasi in casa. Matrimoni? quello dell'anno della Taylor con un muratore non incensurato, e alcuni dell'anno fra gay. È bastato insomma quant'è successo da gennaio a questa parte per metter in crisi più gli oroscopi che le carte geopolitiche. E pare che qualche editore abbia rifiutato di pagare agli astrologi quei responsi siderali fasulli.
Così quest'anno ragazzi, andate sul liscio senza compromettervi. Non c'è da giurare manco più sull'elegantissime *mises* da first lady of the world della Gorbaciova (a proposito, Eltsin ha una moglie?). Dite soldi per tutti, e cercate di farne tanti prima delle elezioni. E chi poi non li farà sarà per una *defaillance* di Giove e Marte in congiunzione con Guido Carli e Carlo Azeglio Ciampi, e con Cirino il Pomicino e Formica detto Cicala.
Insomma, pare che l'anno prossimo si abbia bisogno di parecchia fortuna, e i cin-cin natalizi champenoises non garantiscano granché. La crisi energetica ha depauperato anche il potere scaramantico.
E se provassimo colle liturgie propiziatorie dell'infanzia? Riti, fra l'altro, golosissimi. Quando la mattina di Natale e Capodanno, la mamma veniva in camera e ci svegliava umettandoci le labbra con una grappa profumata. Che portava buono, si diceva da secoli in casa dei duchi Gonzaga, certo un'idea di qualche ramoscello germanico in quella corte.
E allora per i dì di festa intratteniamoci con grappa di frutti silvani, che nel Nord Europa nutrono storielle e leggende. Distillati con tanto di quel calore e profumo dentro, da non esserci whisky, cognac o champagne che tengano. Cominciamo dall'albicocca, o Aprikose o abricot, grappa unisex a tempo pieno. Nipote mondana d'infusi casalinghi e rosoli, porgere gentili delle vecchie zie dopo le divozioni della sera: «Ha fatto bene reverendo a onorarci, lo prende un liquorino d'albicocca?». Gozzano e Corazzini al pianterreno qui da noi, Proust al piano nobile in Europa, i «Notturni» di John Field, «Mattinata» di Tosti, «Marta» di von Flotow, destrezze d'ugole e di pianisti salottieri.
Rosate come pesche le gote delle *jeunes filles en fleur*, susine Saint Claude i pugnini dei neonati, che han pure sederini vellutati come albicocche, con due ciliegine che a momenti te li mangio. Li abbiamo similati a vezzose anatomie i sugosi frutti-symbol delle stagioni corrusche.
Già li aveva forse con malizia umanistica compromessi Botticelli nella Primavera: frutti come lampade accese in un cupo fogliame complice schermo d'atti impuri. Arcimboldo, poi, nel '500, li sbeffeggia con trasgressioni ortolane: facce ortofrutticole tumefatte, nasi-peperoni, occhi-prugne, labbra-carote, menti-pomodori, orecchie-pere.
Per l'albicocca nel Medioevo è ancora peggio, elevata a simbolo elegiaco di castità. L'oblio misericordioso ha cancellato, per fortuna, la leggenda venostana della pastorella in pianto sott'un albero rinsecchito, vendetta d'un immondo truce cavaliere respinto per delle *avances* smodate (tutto subito) e le lacrime vergi-

E gli uomini di bon-ton, che distinguono fra le sferzatine alcoliche, lo sorseggiano non tanto al dessert, ma lungo il giorno e alla sera tardi, quando alla frusta chiedono un certo garbo. Sempre però robusto, coi gradi che vanno ai 50 e le domestiche (che son poi le clandestine) ai 60 comodi.
Anche l'Aprikose vuol il freddo freddissimo, sui 20 sottozero, in bicchierini larghi a coppetta tenuti in freezer quindi appannati. Gelato, ma gelato da colar denso e fumante a sbuffi, sul punto di ghiacciare. Prende subito sopra il naso, fra le sopracciglia ov'è la cattedra di olfatto e gusto. Poi il liquido svapora, ed è come respirare l'anima.

nali della fanciulla tradotte da un angelo in albicocche. Frutto sacro all'illibatezza, quindi da non profanare con coniùgi immondi.
Eva e Adamo adoperarono per i loro trastulli in luogo pubblico una mela. E una pubblicità stiracchiata dei nostri giorni ha gridato «Chi vespa mangia la mela», cui un simpatico manifesto in Tirolo rispondeva: «Chi Honda e Kawasaky perché non prova colle albicocche?». Quelle della Val Venosta, grosse come mandarini, turgide d'un succo-zabajone da bigné. Le lascian pure essiccare al sole e alla brezza della Val Venosta, e così appassite sono il portabuono della notte di Natale. Assieme ci si sorseggia una grappa d'albicocca, che profuma l'alito giacché l'aroma del frutto smorza l'aspro dello spirito.
Fra i distillati di frutta silvestre centroeuropei, Sliwowitz, Kirsch, William, Mirtillo, Enzian, l'Aprikose s'alza come nota più gentile. Il sapore delicato eppur vivido, con un retrò di profumi di giardino, dell'albicocca si serba inalterato, anzi persino s'esalta mutandosi in spirito. Di creanza femminea, le donne lo prediligono per l'umore di fiore che indugia sott'il palato, e sembra profumare baci e parole.

Bisogna andare in qualche cantina nelle foreste al confine quando distillano di frodo, e serrano porte e fessure, che il fumo non faccia la spia. E aspirare il vapore ruvido della bollitura, che nell'ambiente s'ammorbidisce fin al velluto. E anche la testa si velluta d'ebbrietà. È da gustare la ciucca da vapori di grappa: vien giù dalla testa e alla gola dà il diapason, così chiunque sa cantare ardui ornati rinascimentali.
Dicono che per cancellarla, 'na sbornia così, ci si deve ber sopra d'un fiato un bicchiere medio della stessa Aprikose. Non l'ho verificato, e dissuaderei chiunque dalla verifica.
L'albicocca non ha da stare tanto a macerare avanti la distillazione essendo colta già matura. Quindi la cotta esala un *bouquet* armonioso con ancora la vanità della freschezza. È questa, poi, a ingentilire il colloquio. A tutte le ore, ma di notte a commento d'un libro e d'una musica, o preludio all'amore è il suo momento. Poi davvero buonanotte. Ovvero «Era il tramonto / a me parve l'aurora»

Dal suolo alla vite un rapporto da curare

La gestione del terreno nel vigneto

di Giovanni Colugnati
e Lorenzo Gottardo

In anni recenti anche nel nostro Paese, seppure con qualche ritardo rispetto ad altri di grossa tradizione vitivinicola, è cresciuta notevolmente l'attenzione verso la problematica della scelta della tecnica colturale del terreno più rispondente alla duplice esigenza di ridurre i costi e l'impiego di manodopera e di assicurare il miglior livello di fertilità agronomica del suolo.
Questi obiettivi sono stati finora perseguiti soprattutto mediante un miglioramento delle tecniche di lavorazione, miglioramento che, peraltro, non ha consentito di risolvere alcuni problemi fondamentali. D'altra parte, questa situazione è imputabile alla notevole variabilità delle condizioni climatiche e pedologiche in cui è realizzata la nostra viticoltura, alle quali è conseguente l'eterogeneità delle strutture aziendali.
Il crescente interesse da parte del viticoltore e della sperimentazione per l'inerbimento del vigneto, anche in zone in cui fino a non molto tempo fa la lavorazione sembrava l'unica alternativa possibile, è la migliore dimostrazione che il terreno sta rioccupando il suo ruolo nel determinismo della produzione vitivinicola.
Gli studi che sono stati intrapresi sull'argomento «inerbimento del sistema vigneto», non devono però privilegiare come in passato solamente il contributo dell'inerbimento nel mantenere la sostanza organica del suolo, ma devono estenderne le finalità ad altri aspetti, una volta sottovalutati, quali il miglioramento della portanza, il controllo dell'erosione, il potenziamento della vita biologica, il controllo della vigoria della pianta quale risultato di un equilibrio fisiologico fra aspetti vegetativi e produttivi.

Inerbimento ed aspetti chimici-fisici del suolo

Per molto tempo è prevalsa in molti la convinzione che più un suolo veniva tenuto smosso e sgombro dalle erbe spontanee, maggiori sarebbero stati i vantaggi per la vite e, in generale, per la produzione.
Ora questo concetto è stato messo in discussione da molti lavori sperimentali negli ultimi anni, in particolare in quegli ambienti nei quali le lavorazioni sono rese difficoltose dalle scarse condizioni di agibilità del vigneto, i terreni sono soggetti ad erosione ed i danni da lavorazioni intempestive e dal calpestamento si presentano gravi.
Ad onor del vero, accanto all'efficacia dell'eliminazione della flora spontanea, le lavorazioni presentano alcuni indubbi vantaggi quali la possibilità di interrare concimi minerali ed organici, di predisporre il suolo per una migliore utilizzazione dell'acqua di precipitazione, di favorire la decomposizione del materiale di potatura, di ostacolare o ridurre lo sviluppo e la diffusione di alcuni patogeni ed insetti nocivi (Loreti F., Pisani P.L., 1986).
Tuttavia, tale tecnica presenta anche alcuni aspetti negativi sempre più avvertibili, quali soprattutto la difficile, se non impossibile, transitabilità delle macchine in condizioni di terreno bagnato, la compattazione del suolo, la formazione della suola di lavorazione, l'erosione ed il ruscellamento.
L'esecuzione delle lavorazioni risulta inoltre difficoltosa negli impianti situati in terreni declivi con sistemazioni in traverso e con sesti piuttosto ravvicinati: in tali condizioni, fra l'altro, aumenta di molto l'incidenza dei danni meccanici al piede delle viti.
Il passaggio delle macchine operatrici determina fenomeni di compattazione più o meno gravi in relazione alla struttura del substrato pedologico, soprattutto in corrispondenza della loro carreggiata, come hanno dimostrato Van Huyssteen e Scienza et coll., con effetti negativi sull'attività degli apparati radicali. Tale fenomeno, particolarmente accentuato in terreni con frazione argillosa elevata, riduce progressivamente la porosità ed influisce negativamente sullo svi-

luppo delle radici (Scienza et coll., 1982). Infatti, la compattazione presenta valori minimi nella zona del filare, si accentua verso l'interfilare e raggiunge valori più elevati nella zona direttamente interessata dal passaggio delle macchine.
Un altro tipo di compattazione è quello causato da lavorazioni effettuate con macchine che determinano un accentuato sminuzzamento delle particelle del terreno, quali zappatrici rotative oppure fresatrici. Tali macchine, infatti, seppure portino alla formazione di uno strato di terreno superficiale soffice che riduce sensibilmente le perdite di acqua per evaporazione, determinano attraverso le acque di percolazione un graduale spostamento verso il basso di minute particelle di terreno che vanno ad otturare i pori dello strato sottostante determinando una sintomatologia generalmente denominata «stress da compattamento» (Loreti F., Pisani P.L., 1986), caratterizzata da riduzione della vigoria e della produttività, ingiallimenti, arrossamenti e deformazioni fogliari e, specialmente nella vite, anche apoplessia delle piante (Scienza e Valenti, 1982).
Nel caso della vite, studi di Konings e Jackson hanno evidenziato il fatto che la compattazione del terreno può provocare la comparsa di manifestazioni di clorosi ferrica più o meno gravi, in conseguenza dell'accumulo di etilene nel terreno che inibisce la formazione di nuove radici, che sono appunto le uniche capaci di assorbire lo ione ferro. Infatti, secondo Perret e Koblet, la compattazione — riducendo gli scambi gassosi — ostacola sia la diffusione dell'etilene dal suolo verso l'atmosfera, sia la presenza nel terreno dell'ossigeno necessario all'attività della microflora che decompone l'etilene.
In generale, quindi, le lavorazioni espongono il terreno al pericolo delle erosioni, sia laminare che di ruscellamento (Loreti F., Pisani P.L., 1986), che rappresenta uno degli aspetti più preoccupanti degli impianti arborei siti in zone declive.
La graduale e costante asportazione dello strato superficiale del terreno, oltre a determinare una diminuzione della fertilità agronomica, causa un progressivo scalzamento degli apparati radicali, che così sono costretti ad approfondirsi per disporre del volume di suolo necessario per le loro esigenze.
Inoltre va precisato che anche il tipo di macchina usata per le lavorazioni può influire notevolmente sull'entità dell'erosione, la quale risulta tanto più accentuata quanto maggiore è lo sminuzzamento del terreno, come avviene con l'impiego di fresatrici (Loreto F., Pisani P.L., 1986). Con altre macchine, invece, quali estirpatori, erpici a dischi, aratri polivomeri, che determinano una frantumazione più grossolana del terreno, la gravità dell'erosione è minore. In generale, comunque, le ripetute lavorazioni causano a più o meno breve termine, a seconda della natura del terreno, un peggioramento della struttura dello strato superficiale. Da studi di Cavazza (1984) è infatti emerso che il terreno di vigneti sottoposti a lavorazioni superficiali presentava il più basso contenuto di sostanza organica rispetto a suoli boschivi, a pascoli, a seminativi, almeno negli strati superficiali. Un inconveniente di questo tipo potrebbe evitarsi ricorrendo a pratiche alternative quali il sovescio che consente di apportare al substrato interessanti quantità di sostanza organica (Fregoni, 1980).

Inerbimento ed attività biologica del terreno

In generale una maggiore disponibilità di sostanza organica nei terreni inerbiti consente un'attività dell'azione biologica di funghi, batteri, insetti ed anellidi. Nei terreni soggetti a diserbo chimico, rispetto ai terreni inerbiti e lavorati, è stata accertata una diminuzione dell'attività proteolitica, delle saccarasi e delle ureasi. Tale diminuzione sembra essere molto significativa soprattutto nei primi cinque centimetri di profondità (Scienza, 1988), mentre lungo il profilo dai cinque ai venti centimetri, le differenze sono minori. D'altra parte, poiché l'andamento delle variazioni dell'attività proteolitica è apparso correlato ai livelli di sostanza organica, si può ritenere che la diminuzione sia imputabile più ad una non «idoneità» del substrato che ad un'azione diretta del principio attivo.
La lavorazione ed il diserbo riducono enormemente, nei confronti del terreno inerbito, la *carrying capacity* (Scienza, 1988) della fauna terricola in particolari lombrichi, sia nella frequenza che nella diversificazione tassonomica. Ciò comporta una minore stabilità negli aggregati umominerali, che si formano esclusivamente per via battericofungina, ed una maggiore tendenza al dilavamento dei microelementi.
Anche i collenboli rifuggono da ambienti fortemente concimati o dove sono presenti residui di pesticidi e diserbanti (migrazione orizzontale). Ne consegue un equilibrio nella zoocenosi che porta ad una alterazione nella formazione dell'humus.
Anche l'indice di micorizzazione (cioè il rapporto tra micorriza ed ospite) è modificato dalla tecnica di lavorazione. Tale modifica è dovuta alle lavorazioni che distruggono le radici più fini, asportando le micorrize o modificando le condizioni chimicofisiche del substrato, particolarmente attraverso le variazioni della sostanza organica ●

Tutto quello che vorreste sapere sul tappo

Dal collo di bottiglia alle tecniche di tappatura

di Vanni Tavagnacco

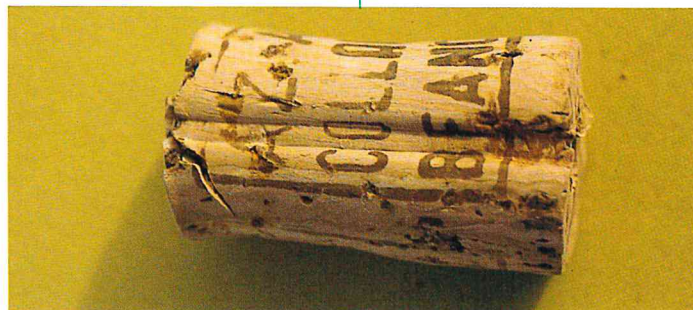
Tecniche di tappatura

L'operazione di tappatura dipende da numerosi fattori che concorrono ad ottenere l'effetto desiderato; i principali sono: la forma del collo della bottiglia, il tipo di tappatrice e le sue caratteristiche, il tipo di tappo e la sua preparazione.

Forma del collo delle bottiglie

La forma del collo delle bottiglie si è evoluta nel tempo in seguito al perfezionamento delle tecniche di fabbricazione, ed ha subito una serie di modificazioni successive fino a raggiungere un elevato grado di standardizzazione che tiene conto di tre esigenze fondamentali:
a) standardizzare il profilo esterno del collo per permettere un'ottimale copertura del tappo: la capsulatura esige una conicità regolare per fornire i migliori risultati;
b) ottenere un collo sufficientemente largo per permettere l'imbottigliamento con rubinetti ad alto rendimento;
c) soddisfare le condizioni della tappatura con sughero.
Caratteristiche del collo della bottiglia non ideali sono: la forma conica inversa, lo svasamento troppo rapido all'interno del collo, la presenza di protuberanze o irregolarità del diametro. Esse possono provocare rispettivamente: il ritorno del tappo fuori della bottiglia dopo la tappatura, grandi difficoltà nella stappatura o addirittura lo slittamento del tappo all'interno della bottiglia, l'impossibilità di praticare un'introduzione regolare del tappo.

Meccanismi di compressione

Con le moderne tecniche di tappatura vengono oggi utilizzati tappi cilindrici che vengono dapprima compressi per ridurne il diametro e, in una seconda fase, spinti all'interno del collo della bottiglia.
La riduzione del diametro si ottiene con l'azione di una «ganascia» o altro meccanismo di compressione, mentre l'introduzione nella bottiglia è realizzata da un pistone che scorre nel centro del suddetto meccanismo.
Attualmente le apparecchiature più moderne adottano meccanismi di due tipi: la ganascia a tripla o a quadrupla compressione, con ripartizioni diverse delle forze di compressione. Con la tappatura a secco con entrambi i meccanismi di compressione suaccennati si possono provocare, talvolta, delle increspature nel tappo. La temperatura «ad ago» non trova una diffusa applicazione benché permetta di introdurre il tappo nella bottiglia senza comprimere l'aria sottostante, che fuoriesce attraverso un ago applicato lungo il collo. Gli inconvenienti sono rappresentati soprattutto dalle frequenti rotture dell'ago e dalla formazione sul tappo di una piega che spesso non si richiude completamente e lascia uscire il vino. L'alimentazione dei tappi avviene per gravità a mezzo di una tramoggia che li mantiene in movimento e li porta con la giusta angolazione all'imboccatura del canale di alimentazione. L'agitazione permanente alla quale sono sottoposti i tappi può far uscire della polvere di sughero che è ancora contenuta nelle lenticelle: per evitare ciò alcune macchine prevedono la pulizia automatica delle ganasce con un getto di aria compressa.

Preparazione dei tappi

Quando si utilizzava esclusivamente la tappatura a mano, si impiegavano tappi umidi che avevano subìto una o più bolliture in acqua e che erano «avvinati». In questo modo i tappi potevano essere facilmente compressi perché molto ammorbiditi, ma da essi fuoriusciva un liquido torbido che veniva così introdotto nella bottiglia.
L'utilizzazione dei tappi asciutti comporta un'usura molto rapida delle tappatrici e molti inconvenienti tecnici (pieghe, strappi, detriti) poiché i tappi hanno un coefficiente di attrito molto elevato ed il sughero può essere considerato come un abrasivo molto fine.
L'utilizzazione di paraffina o dei suoi surrogati permette di diminuire notevolmente il coefficiente di attrito del sughero, che tuttavia rimane superiore a quello del sughero bagnato con acqua.
I tappi, quindi, debbono essere impiegati con un tenore sufficiente di umidità: la loro idratazione ideale oscilla tra l'8 ed il 12%.

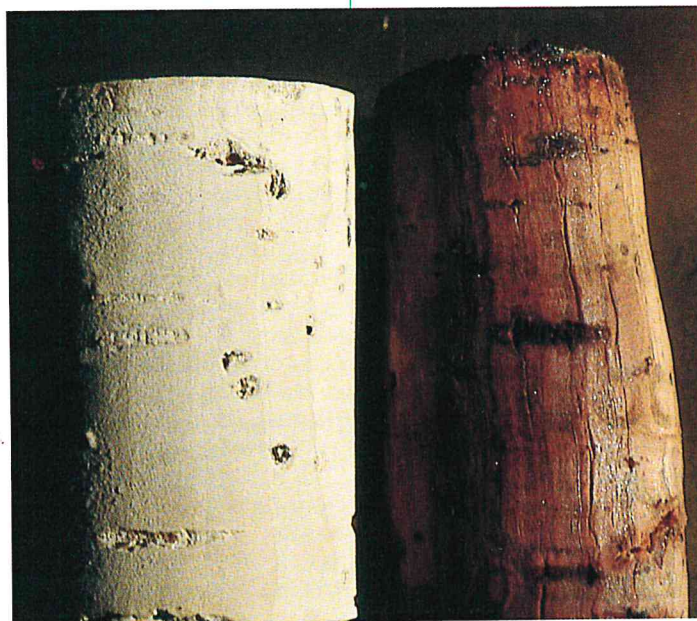
Condizioni per una buona tappatura

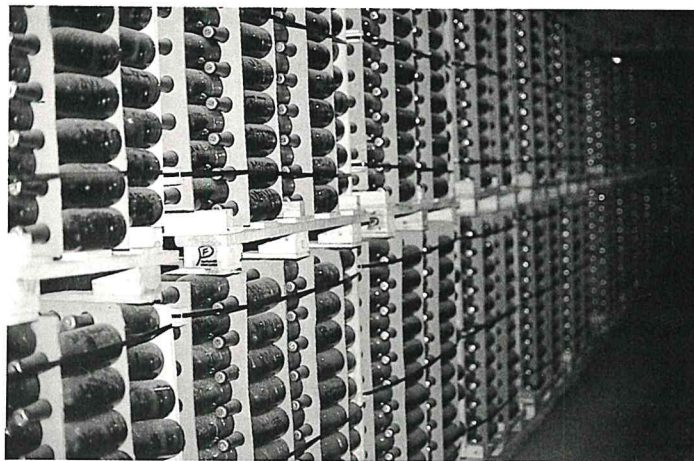
I tappi impiegati debbono essere sufficientemente morbidi, le attrezzature in perfetto stato, ed i colli delle bottiglie regolari; occorre anche tener conto del diametro del tappo, della sua lunghezza, della sua posizione, del livello di riempimento della bottiglia e delle condizioni per la conservazione.
Per quanto riguarda il diametro dei tappi, esso deve presentare una riduzione di circa 6 mm nel collo della bottiglia per assicurare una buona tenuta, provocata dalla forza con cui esso preme sul collo stesso.

A sinistra: Esempio di tappo utilizzato con tappatrice difettosa.
A destra: Esempio di tappo prima e dopo l'uso.
Qui sopra: Depositi tartrati sul tappo.

La scelta della lunghezza deve soprattutto essere fatta in funzione della durata della conservazione prevista per il vino: infatti il sughero, benché ritenuto perfettamente inerte, perde la sua coesione e le sue qualità meccaniche dopo un certo tempo dalla tappatura. I tappi di buona qualità possono impregnarsi di una quantità di vino che può raggiungere anche il 50-70% del loro peso secco; cioè si può avere un assorbimento di 2-3 ml per tappi di 54 mm di lunghezza dopo un periodo che va dai 3 ai 10 anni. La perdita di coesione meccanica del sughero comincia nella parte inferiore del tappo: in un vino rosso, per esempio, dopo 10 anni può raggiungere 15 mm di lunghezza!
Per uno stesso vino il tappo è tanto più resistente quanto più il sughero è denso (cioè presenta strati sottili e numerosi). Per i vini da consumarsi in tempi relativamente brevi non è necessario utilizzare tappi di lunghezza superiore a 33-38 mm, purché la qualità del sughero sia buona.
Al momento della tappatura la corsa del pistone della tappatrice deve essere regolata in modo che la parte superiore del tappo affiori leggermente dal collo della bottiglia: in questo modo il sughero si espande sul bordo del collo e la sua parte superiore di disidrata rapidamente acquistando una resistenza meccanica più elevata.
Il riempimento della bottiglia deve essere regolato ad un livello che dipende dalla temperatura di imbottigliamento. Il coefficiente di dilatazione del vino è 10 volte superiore a quello del vetro; quando avvengono variazioni di temperatura la dilatazione del vetro, che ha andamento lineare, non può compensare quella del vino, che ha andamento quasi iperbolico. Si deve quindi lasciare sotto il tappo uno spazio che corrisponde all'aumento possibile, per dilatazione, del vino imbottigliato: esso varia con la lunghezza del tappo impiegato.
Nell'imbottigliamento a caldo lo spazio da lasciare tra il vino ed il tappo deve essere il più ridotto possibile, dato che il vino, dopo il raffreddamento subisce un abbassamento di livello che può raggiungere i 35 mm.
Al contrario, nell'imbottigliamento a bassa temperatura si deve prevedere che il vino subirà un successivo riscaldamento e quindi un innalzamento di livello, creando una pressione sotto il tappo (che oscilla intorno ad una atmosfera e mezzo) che corrisponde a quella che si può definire «pressione limite di tenuta». Quando la bottiglia viene tappata a freddo lasciando uno spazio ridotto tra tappo e livello del vino, la pressione raggiunge valori elevati e supera il limite di tenuta lasciando sfuggire gran parte dell'aria compressa nel collo.
Se invece lo spazio lasciato è abbondante tra il tappo ed il vino rimane una gran quantità di aria che può portare a spiacevoli conseguenze enologiche (ossidazioni). Inoltre, in queste condizioni, la pressione teorica che si ottiene nella bottiglia raggiunge, con il riscaldamento, livelli talmente elevati da superare largamente la resistenza del tappo alla spinta del liquido, con conseguente fuoriuscita dello stesso.

Qui sopra esempi di tappature scorrette con fuoriuscita di vino.

Per ovviare a tale inconveniente alcuni costruttori hanno proposto apparecchiature che lavorano sotto vuoto; è comunque ancor più in uso la tecnica di sostituire l'aria contenuta nel collo della bottiglia con gas inerti (anidride carbonica, azoto, o loro miscele). Tali gas creano una depressione nella bottiglia; quando avviene la dilatazione a caldo non si genera più una sovrappressione che supera quella limite di tenuta.
Per i tappi impiegati a secco il ritorno elastico alle dimensioni iniziali è più lento che nei tappi ammorbiditi con la bagnatura: il sughero secco recupera l'85% del volume iniziale nel primo minuto che segue la sua compressione, e circa il 90% dopo 10 minuti. È quindi importante non coricare immediatamente la bottiglia dopo la tappatura, ma mantenerla in posizione verticale per un tempo sufficientemente lungo a che il tappo aderisca perfettamente alle pareti del collo. In seguito, per avere una buona tenuta, le bottiglie debbono essere conservate in posizione orizzontale o rivolte verso il basso, in modo che il tappo sia mantenuto costantemente umido ●

Due vite parallele
Il vino e la bottiglia

La storia del vino è una storia parallela a quella del suo contenitore. Entrambi sono strettamente legati dalla nascita fino ai giorni nostri.
L'evoluzione del vino, la sua diffusione nel mondo, la crescita in qualità, i metodi di distribuzione, di commercializzazione, di servizio, di consumo, hanno seguito pari passo i vari passaggi nei diversi contenitori dove è stato conservato. L'intelligenza, la saggezza e l'inventiva umana si sono sbizzarrite sia nella creazione dei grandi recipienti di fermentazione, sia nei piccoli contenitori per il servizio, a tavola prima e per la commercializzazione poi.
Per ogni passaggio si potrebbe raccontare una storia. Dalle anfore romane in terracotta, normalmente conservate nella sabbia, ai grandi *dolium* panciuti interrati per due terzi dell'altezza. Alle *seriae* per trasporto su nave e conservazione in cantina.
La fragilità, il peso, la scarsa capienza dei recipienti in terracotta cedettero ben presto il passo ai fusti in legno, arrivati a Roma dopo la conquista delle Gallie. Con forme, contenuti e passaggi diversi, il fusto in legno è arrivato fino ai giorni nostri, ed ancor oggi è elemento prezioso per l'affinamento di alcuni vini.
Dall'origine del vino e del suo contenitore fino agli inizi del 1600, sulle mense esistevano contenitori in vetro, terracotta, peltro e ceramica atti solamente al servizio. Venivano riempiti dai grandi recipienti di cantina, ma non venivano mai venduti assieme al vino. Erano recipienti dalle diverse forme, decorati, incisi, ricamati con argento o oro, oppure semplicissimi contenitori, a seconda del ceto sociale cui appartenevano.
Per parlare di *bottiglia*, come oggi è universalmente conosciuta, ossia di un contenitore da cedere assieme al vino, dobbiamo arrivare fino ad epoca abbastanza recente, ossia fino alla metà del 1600 (XVII sec.). Fu in quell'epoca, infatti, che si pensò ad un contenitore specifico in vetro, da riempire e vendere assieme al vino.
Il problema da superare era importante: conservare il vino in un recipiente che potesse subire lunghi giorni o mesi di trasporto e conservarsi inalterato nelle cantine dei nobili clienti.

La bottiglia nacque così, assieme ad un'altra storia parallela, quella del tappo.
Inizialmente la chiusura della bottiglia avveniva con qualsiasi accorgimento possibile. Con tappi di legno avvolti da un velo di stoffa, con i tutoli di mais o altro ancora. La difesa del vino dall'aria era assicurata da un velo di olio. Il tappo serviva più da parapolvere e da chiusura provvisoria che da chiusura stagna. Il problema comunque fu brillantemente superato quando s'introdusse l'uso del sughero come chiusura. Per le sue caratteristiche elastiche, il sughero s'impose rapidamente, superando sia i problemi di chiusura stagna, sia quelli di conservazione delle bottiglie inclinate o coricate per il trasporto.
Il tappo di sughero fu una vera e propria rivoluzione, anche se non risolse mai completamente il problema, nemmeno ai giorni nostri.
Parallelamente venne modificato il collo e l'imboccatura della bottiglia, che fu rinforzata con un anello di vetro all'imboccatura, sia per contenere la pressione del tappo, sia per poterlo ancorare all'anello attraverso uno spago. Nel 1660 circa nacque la

prima vera bottiglia da vino, globosa come una palla, con fondo schiacciato per tenerla verticale, collo tronco-conico. Stranamente furono gli inglesi, paese consumatore e non produttore, a pensare ad una simile novità.
Gli inglesi infatti, oltre ad essere ricchi commercianti, padroni di mezzo mondo, possedevano terre, cantine e vigneti in Sicilia, in Andalusia, in Portogallo, ossia nelle terre del Marsala, dello Scherry, del Porto.
La necessità di poter portare in Inghilterra vini perfetti, stimolò la fantasia di John Colnett e di Sir Digby i quali produssero nelle loro vetrerie le bottiglie per l'intero mercato inglese. Più tardi nacquero vetrerie per bottiglie da vino in Champagne, nella Renania, in Portogallo ed in Spagna.
Dalla prima bottiglia inglese, facilmente riconoscibile, non solo per la forma, ma soprattutto per il marchio a goccia di vetro con il millesimo, fu tutta un'evoluzione di forme, non solo legate alla fantasia, ma piuttosto alla necessità di disporre di recipienti resistenti alla tappatura, al trasporto ed anche alla pressione. Si racconta infatti che il fatidico Dom Perignon, nei primi anni di esperimenti con le bollicine, avesse rotture fino al 98% delle bottiglie.
La forma si evolse da panciuta a cilindrica. Da fondo piano a rientrante, da collo tronco-conico a cilindrico, da corpo corto a corpo allungato e via raccontando. Ma questa è un'altra storia. Una storia che presto vi racconteremo, con dovizia di particolari, con fotografie di rari esemplari, seguendo anno via anno le due storie parallele, quella del vino e quella del suo contenitore (*p.p.*)

Friulani mattatori sul proscenio di Lubiana
Alla fiera del vino s'intensifica la collaborazione

Lubiana, il più vicino proscenio internazionale per la sua presentazione dei vini friulani, ha contribuito con il suo prestigioso concorso alla conferma di questo ruolo, convalidato peraltro dal riconoscimento comunitario.
Vi si è cimentata una sessantina di vini friulani che si accompagnava a 1386 campioni provenienti da ben 23 Paesi.
Nella media, si può dire che il Friuli-Venezia Giulia non abbia deluso le aspettative. Lo confermano i riconoscimenti ottenuti che dimostrano come, al di là di sporadiche punte di altissima qualità, quella friulana sia piuttosto una produzione orientata verso un prodotto prestigioso e caratterizzato da parametri organolettici costanti.
Questi risultati mettono in evidenza lo sviluppo tecnologico che ha assunto in questi ultimi anni il lavoro di cantina nella nostra Regione. Infatti, pur nel pieno rispetto delle mutabili situazioni naturali, che tendono a diversificare le produzioni nelle varie annate, l'intervento di tecnici qualificati che dispongano di sofisticati e sperimentati mezzi tecnologici rende possibile proporre al consumatore prodotti di certificata qualità, rispondenti ai mutati gusti europei.
Molto sentita quindi, in questo clima, la necessità di collaborazione e di scambio di esperienze, come hanno sottolineato gli incontri organizzati il 29 agosto 1991, dedicati al Friuli-Venezia Giulia. In tale occasione è stata ribadita la necessità di colloqui successivi tra tecnici del settore, in vista di un futuro sviluppo dei mercati e di un affinamento generale della qualità.
Momento importante quello degli incontri sul vino, impreziosito anche dagli interlocutori che vi hanno presenziato, primo fra tutti il presidente del governo sloveno, Lojze Peterle che con la sua presenza e quella dei ministri dell'agricoltura e degli esteri ha conferito particolare solennità all'iniziativa.
Da parte italiana si è voluto dare un'impostazione pratica ed immediatamente operativa agli incontri. Erano presenti, infatti, i presidenti delle camere di commercio di Trieste on. Giorgio Tombesi, di Gorizia, dr. Enzo Bevilacqua e di Pordenone on. Bruno Giust, quest'ultimo anche in veste di presidente di turno dell'Unioncamere regionale. Nei loro interventi hanno confermato questa impostazione, manifestando la volontà di instaurare con la vicina Repubblica immediati rapporti di collaborazione sia in campo tecnico che commerciale, anche al fine di accomunare le reciproche esperienze e mettere a punto un piano comune per affrontare nuovi mercati.
Molto concrete, quindi, le proposte scaturite, da sottoporre ora all'attenzione delle autorità politiche friulane, che non hanno potuto essere presenti a nessun livello agli incontri organizzati a Lubiana per la Giornata del Friuli-Venezia Giulia, in quanto quasi tutti impegnati in una analoga manifestazione promozionale che si teneva contemporaneamente a Châlons- sur-Marne, vicino Parigi, e si sa, Parigi è sempre Parigi, città che oltre a valere la classica messa, vale anche qualche ... sacrificio.
Lubiana appuntamento obbligato quindi per la prossima edizione, nella quale, oltre al concorso e all'esposizione, si cercherà di scendere nei dettagli di quella operazione appena abbozzata, trasformando intenzioni ed auspici in tangibili trattative, supportate da visite alle rispettive strutture e, se possibile, anche da comuni sperimentazioni sia a livello tecnico che commerciale

Il presidente del governo sloveno Peterle, Piero Pittaro, l'on. Giust, Enzo Bevilacqua e i presidenti della Comunità del Collio Corsi e delle Valli del Natisone Chiabudini.

La strigliata di Isi
I tanti volti d'un editoriale

Fare un giornale non è cosa facile per un giornalista professionista. Farlo fare a un giornalista dilettante è cosa ardua.
Ora possiamo capire, perché il grande Isi era così bravo, così preciso, così pignolo, così Isi.
Ma la cosa più importante di un giornale è l'editoriale, il fondo, insomma l'articolo d'apertura.
È facile riempire alcune cartelle, battendo sui tasti. Non è facile dire qualcosa di saggio, di nuovo, di originale, di interessante. Non è facile catturare l'attenzione del lettore, non è facile farsi leggere.
L'editoriale è normalmente breve, conciso, scorrevole. Ma nel contempo deve esprimere concetti precisi, avere un argomento d'interesse generale, avere una sua filosofia, una sua linea precisa. L'editoriale, insomma, non deve esprimere il solo parere del suo estensore, ma la linea del giornale.
Gran maestro, in senso assoluto, in questo mestiere è Indro Montanelli. I suoi fondi sono precisi, puliti, efficaci, e si leggono d'un fiato. Poi, alla fine, il commento immancabile del lettore: anch'io ragiono così. Oppure, Montanelli la pensa come me. Oppure, è talmente logico quello che dice che mi meraviglio di non averci pensato prima. Se un direttore di giornale viene commentato in questo modo ha raggiunto il suo scopo.
Chi vuol farsi leggere deve scrivere poco. Chi vuol farsi apprezzare deve scrivere chiaro. Chi vuol farsi stimare deve dire la verità.
Difficile, difficile, terribilmente difficile, maledettamente difficile.
Talvolta l'editoriale è un commento. Talvolta una proposta.

Può essere ancora una critica. Ma più sovente è fustigatore di costumi o, meglio, di macostumi.
Firmare editoriali controcorrente non è da tutti. È più facile adulare che castigare; si hanno maggiori vantaggi personali, ma certamente poche soddisfazioni morali.
Talvolta gli editoriali ottengono risultati, incidono sui costumi, sull'attività, sulla produzione e quant'altro. Ma talvolta sono solo prediche, sermoni, taluno le giudica litanie; o, come diceva il grande Luigi Einaudi, con spietata chiarezza, «prediche inutili». Ma forse un segno lo lasciano. Se non al primo, al secondo o terzo passaggio.
Ecco perché, anche noi del Vigneto, insistiamo spesso su alcuni concetti, su alcune proposte, su alcune ferme critiche.
Talvolta, davanti ai tasti, arriva l'ispirazione, arriva la frase ad effetto, arriva la parolina magica, arriva un argomento di grande interesse. Altre volte non esce nulla. Si scrive e si butta, perché il lettore non ti leggerebbe. Ed allora cambi lavoro, ti distrai, ritenti, spesso con scarso successo.
Talvolta la rabbia per qualcosa di storto ti fa uscire pezzi violenti. Ma poi, rileggendo dopo una pausa di riflessione, correggi, cambi o butti. La rabbia è un piatto che va servito freddo.
Quando si scrive si deve sempre pensare non chi sei, ma chi rappresenti; e ragionare, ragionare, ragionare.
Quando si legge, tutto sembra chiaro, semplice, lapalissiano. Quando si scrive, tutto sembra complicato, complesso, oscuro.
Resta comunque una grande soddisfazione: quella di lanciare messaggi e venir letti e creduti.
Ecco, tutto questo è un editoriale: un messaggio da chi scrive a chi legge.
Ci siamo riusciti? Lo speriamo veramente. Certamente tutto andava meglio quando con noi c'era il bravo, il simpatico, l'irascibile, l'estroverso, il bonario, il maestro, insomma quel geniaccio indimenticabile ed insostituibile di Isi Benini. Quando ci accingiamo a scrivere lo facciamo sempre col timore della sua paterna strigliata. Speriamo di non fargli torto, ora che legge i nostri editoriali prima che noi li scriviamo (*p.p.*) ●

Un premio per ricordare Isi Benini

Isi Benini, indimenticato nostro collaboratore, sarà ricordato con un premio, a lui intitolato, e articolato in un premio di laurea e in uno televisivo che si alterneranno di anno in anno.
Il premio — voluto per onorare un giornalista che, in Friuli, ha dedicato la propria vita professionale alla valorizzazione della civiltà contadina, intesa nella sua capacità di corrispondere alle esigenze della società moderna — sarà conferito a quei lavori (tesi di laurea e servizi giornalistici e programmi televisivi), che contribuiranno ad una migliore conoscenza e comprensione — costante impegno di Isi Benini — dell'attuale condizione del nostro mondo contadino, caratterizzato in passato dall'emigrazione e, ora, dal reinserimento degli emigrati nelle comunità di origine; dallo sviluppo, anche qualitativo, delle attività vitivinicole, radicate e caratterizzate sul territorio; dalla riscoperta — anche sul piano produttivo — delle attività artigianali;

dalla coscienza di salvaguardare il patrimonio culturale rappresentato dalle tradizioni popolari; dalla sua recuperata centralità e dal contributo indiscutibile che l'«umanesimo contadino» è in grado di dare alla cultura ed alla politica ambientalistiche.

Al «premio di laurea Isi Benini» possono concorrere le tesi di laurea discusse nel biennio accademico precedente l'anno del bando nelle Università di Padova, Trento, Trieste, Udine e Venezia e quelle presentate, nello stesso biennio, da studenti del Friuli-Venezia Giulia in altre Università italiane.

La giuria (o commissione giudicatrice) è costituita dai componenti destinati dalla Presidenza della giunta del Friuli-Venezia Giulia, che ha istituito il premio, e dai Magnifici Rettori (o da un loro delegato) delle Università di Padova, Trento, Trieste, Udine e Venezia.

Il «premio TV Isi Benini» sarà invece assegnato ai servizi giornalistici o a programmi giudicati dalla giuria i più rispondenti alle finalità del premio.

Vi potranno concorrere servizi giornalistici o programmi (della durata non superiore ai 15 minuti), messi in onda dalle sedi regionali della Rai e dalle televisioni private presenti nel Friuli-Venezia Giulia, nel biennio precedente l'anno del bando.

La proclamazione dei premiati avverrà ogni anno, entro settembre, con una cerimonia nel Castello di Udine.

La segreteria del premio è costituita nella sede del Centro Regionale Vitivinicolo al quale gli interessati potranno rivolgersi per informazioni ●

Riapre la Colonna, nel ricordo di Tavio

«Tor di cheste taule Tavio Valerio al scolte e al consòle l'anime dai emigranz furlans» - Udin 6 di avost 1977.

È la targa incastonata in un tavolo della «sala del caminetto» della Colonna, antica trattoria udinese che recentemente ha riaperto i battenti.

Un arredamento in armonia con l'austerità del locale, da sempre tempio del buon bere e della cucina friulana tradizionale; una gestione collaudata da anni di analoga presenza a Udine, con proposte nuove e tanta deferenza e rispetto per quello che era — e deve continuare ad essere — lo spirito della Colonna.

A Gino Cesaratto, nobile del Ducato dei vini friulani, il compito non facile di ripescare un modo di fare ristorazione secondo usi e costumi della nostra terra ma, soprattutto, di proporre un'enologia di classe.

Quella parte di Udine che fa opinione nel settore si è stretta attorno alla famiglia Cesaratto nel giorno della riapertura, certamente nobilitato dalla contemporanea presenza sia del Sindaco di Udine, Zanfagnini, che di Cividale Pascolini, quasi a significare, con il loro intervento, la perpetuazione di un'antica tradizione che vede in Udine una città che sa bere bene e in Cividale il cuore di una zona DOC che sa produrre altrettanto bene (*c.f.*) ●

Mandi Cesare
Il Friuli ha perso un amico

Scrivevo, sul numero 4 del «Vigneto» d'agosto 1990: titolo: «Ducato, punto, a capo». ... ma il mondo della vite e del vino, ha apprezzato, in modo particolare, il tocco personale e la brillante regia di Cesare Russo, che ha saputo gestire in maniera eccellente un programma di grande spessore.

«Capo redattore della sede Rai di Udine, giornalista con profonda e lunga conoscenza della vita regionale, molto caro al mondo rurale cui è vicino, ogni domenica, con la voce di «Vita nei Campi».

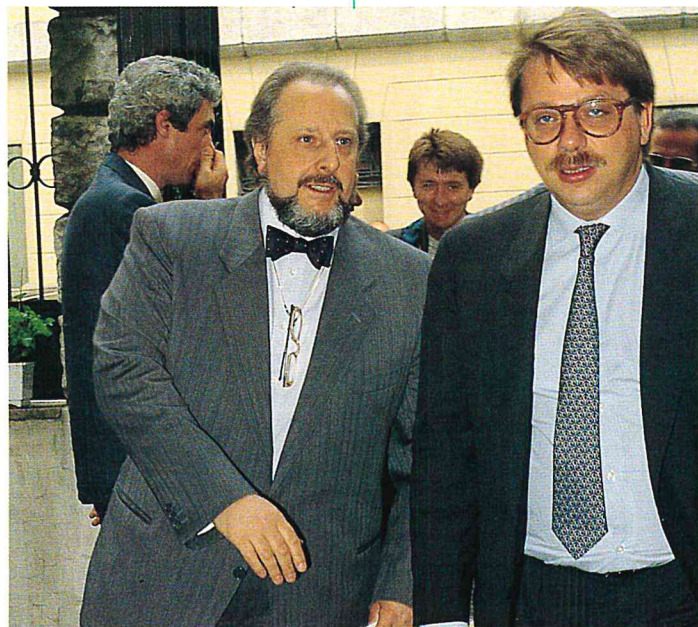
Anche grazie a questa esperienza Russo ha condotto senza patemi sia la prima fase, quella di intronizzazioni di nuovi nobili (33ª Dieta di Primavera - Villa Manin -n.d.r.), che il simposio, in cui ha sfoderato conoscenze e ricco glossario vitivinicolo, commentando i piatti di portata, gli abbinamenti e le caratteristiche di vini e spumanti.

Unanime l'apprezzamento e, con gratitudine, un cordiale arrivederci alla Dieta d'autunno...».

Il destino ha voluto diversamente; per Cesare non ci sarà un'altra Dieta d'autunno. Né la sua voce, netta e penetrante, porterà più nelle nostre case, la domenica mattina, la novità di «Vita nei campi».

Nato a Milano da genitori romani impegnati nel mondo della lirica, aveva vissuto momenti d'infanzia non facile nella Trieste offesa dalle vicende del secondo conflitto mondiale; ma la sua personalità era cresciuta, con indiscussa professionalità, proprio in Friuli, in cui aveva trovato terreno fertilissimo per le proprie ricerche ed il recupero storico d'antiche radici e valori, aspetti questi che trovò, ricchissimi, proprio nel mondo agricolo cui si era profondamente legato.

La morte lo ha colto in trincea, dove ha sempre generosamente lottato per il bene di tutti. Il Friuli ha perso un grande amico. Mandi Cesare (*c.f.*) ●

Notizie

Confratelli a Gemona

La Confraternita della Vite e del Vino — Veneto orientale e Friuli-V.G. — è un sodalizio cui concorrono idee ed esperienze d'uomini di campagna e di cultura, d'enogastronomia e d'opinione.
Pochi i chiamati, non per atteggiamento di chiusura fine a se stesso, ma per giusta strategia d'autoselezione; insomma, pochi ma buoni, veneti e friulani insieme.
Presente una delegazione del Ducato dei vini Friulani, Gemona ha fatto da impareggiabile cornice al recente Simposio d'autunno che nelle ristrutturate sale del Comune si è aperto con il gemellaggio con la Confraternita del Sagrantino di Montefalco (Perugia) e l'investitura *ad honorem* del sindaco Londero. Poi un tuffo, emozionante, nella ricostruita area del centro storico e nel monastero di S. Maria degli Angeli, seguito dalla messa solenne in Duomo, con l'offerta del Pane e, ovviamente, del Vino.
Momenti suggestivi, seguiti da un appuntamento enogastronomico, tutto carnico, al Carnia di Livio Treppo, in abbinamento con brut e vini tranquilli delle Grave e dei Colli Orientali proposti dall'enotecnico Azzano. Conclusioni, a braccio, del gran maestro Giorgio Zoccoletto e poi, come sempre, il non facile distacco.
Con un cordiale arrivederci a presto! (*c.f.*)

Nuovo codice meccanografico alle ditte operanti con l'estero

Il ministero dell'industria, in accordo con il ministero del commercio estero, ha stabilito di attribuire un nuovo codice meccanografico agli operatori con l'estero che dal 1° gennaio 1992 sostituirà quello attualmente in vigore.
Alle ditte già in possesso del codice meccanografico è stato inviato a mezzo posta un modello informativo che dovrà essere consegnato — debitamente compilato — all'ufficio commercio estero delle Camere di commercio competenti. Fermo restando che dall'1.1.1992 il numero precedentemente assegnato alle aziende non sarà più utilizzabile, al fine di evitare possibili ritardi invitiamo tutte le aziende operanti con i mercati esteri a voler presentare alla Camera di commercio la richiesta di sostituzione entro il 31 dicembre 1991.
Per ogni ulteriore informazione si prega di contattare l'ufficio commercio estero delle singole province

Archimede in cantina

Inventato il cavatappi che estrae il turacciolo tagliando la capsula

Con l'invenzione della bottiglia e la consuetudine di chiuderla con tappi di sughero, è sorto il problema di come aprirla in maniera rapida ed efficace. Nasceva così il levatappi (o cavatappi), inizialmente semplice ed essenziale, come una sottile verga di ferro attorcigliata ed appuntita, poi sempre più sofisticato, pretenzioso, meccanico, addirittura motorizzato.

Un tempo, per garantire la tenuta ermetica del turacciolo, la sommità della bottiglia veniva sigillata con ceralacca che doveva essere rimossa prima che si potesse estrarre il tappo.

Si costruirono allora levatappi comprendenti mezzi per battere, rompere e rimuovere la ceralacca.

Da qui i levatappi muniti all'estremità di manici, piccozze e martelletti che servivano allo scopo.

I levatappi venivano sovente dotati di altri accessori, quali speroni o lame corte d'acciaio, diritte o ricurve, a falcetto; o ancora di pennelli o spazzolini, atti a svolgere tutte le funzioni preliminari alla rimozione del turacciolo, come — ad esempio — il taglio dei fili di ancoraggio, lo spolvero delle etichette o la pulitura del collo delle bottiglie.

È rimarchevole la costante ricerca mirata ad arricchire il levatappi con uno o più accessori al fine di riunire in uno stesso oggetto mezzi aventi più funzioni.

Quando alla ceralacca subentrò — per ragioni estetiche e pratiche — la stagnola, o piombo, si creò la capsula. Questa, se migliora l'aspetto della bottiglia, ne richiede però l'asporto al momento della stappatura: lapalissiano.

Già nell'aprile del 1905 un certo Ernest Happe otteneva il brevetto titolato *Capsule - Cutter*. Si trattava di un oggetto portante alla base due lame che, strette e fatte girare sul collo di una bottiglia con capsula, tagliavano la parte superiore di quest'ultima.

Da lì in avanti si sono escogitati diversi sistemi per tagliare ed asportare parte della capsula, a partire dal tradizionale coltellino fino a più efficaci e certi mezzi di taglio.

Con quanto fino ad ora disponibile, sono però necessarie due distinte operazioni, e cioè: prima il taglio e l'asportazione della capsula, poi il taglio del tappo.

È grazie al ritrovato dell'enotecnico Alberto Fabbro che queste due operazioni si possono accentrare in una.

L'invenzione consiste nel fatto che coassiale alla vite di estrazione del tappo, il cavatappi comprende delle rotelline taglienti, serrabili intorno al collo della bottiglia prima, dopo o durante l'avvitamento; ciò consente di tagliare la capsula di copertura del tappo e di rimuoverla direttamente e contemporaneamente con il turacciolo.

È nato così il «Grillino», l'unico cavatappi dotato alla base, qualche millimetro al disotto del punto di battuta, di quattro rotelline taglienti che, strette e fatte girare sul collo della bottiglia, tagliano la parte superiore della capsula, che sarà così asportata assieme al tappo.

Una trovata semplice semplice (ma anche l'uovo di Colombo lo era) per un problema invero fastidioso: insomma, una bella invenzione.

Che avrebbe fatto gridare un'*eureka* a tutti polmoni al buon Archimede e che al nostro perspicace collega, suo emulo, ha fatto stappare — col Grillino, naturalmente — una buona bottiglia per il brindisi augurale ●

Il Gran premio Noè all'Enoteca La Serenissima

Nella rinnovata sede dell'Enoteca regionale La Serenissima a Gradisca d'Isonzo, nel restaurato Palazzo dei Provveditori Veneti, presenti il prefetto di Gorizia dottor Mario Palmiero, gli onorevoli Roberta Breda e Danilo Bertoli, l'assessore regionale all'agricoltura Ivano Benvenuti (per il presidente della Regione Adriano Biasutti), è stata presentata la 27.ma edizione del Gran Premio Noè, una griglia prestigiosa che ha selezionato le 100 aziende regionali prossime ambasciatrici della cultura vinicola friulana e giuliana.

Ha fatto gli onori di casa il presidente del Centro regionale vitivinicolo, enologo Pietro Pittaro, che ha ricordato come il settore — con oltre 20 mila addetti e 450 miliardi di fatturato — sia importante per tutta l'economia della regione.

«Questa enoteca — ha detto l'assessore Benvenuti — è la punta avanzata dell'enologia italiana in Europa. Il merito di questa qualificante presenza va ad un'imprenditoria regionale vasta e dinamica, dispiegata su 15 mila aziende agricole e sette cantine sociali».

Il sindaco di Gradisca d'Isonzo, Ferruccio Colombi, nel rilevare come il Centro regionale vitivinicolo abbia mantenuto fede agli impegni assunti nei confronti dell'amministrazione comunale all'atto della assunzione della gestione dell'Enoteca La Serenissima, ha pure richiamato l'esigenza di superare contro-producenti spiriti campanilistici, tuttora persistenti e di dare la possibilità agli enti preposti di svolgere appieno i loro compiti istituzionali. Questo è appunto — ha concluso Colombi — il caso dell'Enoteca La Serenissima la cui gestione e il cui sviluppo la Regione — con apposita legge ha voluto giustamente delegare al Centro vitivinicolo.

Un numeroso e qualificato pubblico ha partecipato alla cerimonia, a riprova dell'interesse che ha suscitato l'iniziativa.

C'erano tra gli altri, l'assessore regionale Mario Brancati, il presidente della commissione regionale per l'agricoltura Luigi Blasig, i consiglieri regionali Tomat, Longo, Compagnon e Padovan; il presidente del Centro regionale per la sperimentazione agraria, dottor Oliviero Della Picca e l'assessore della Provincia di Udine avvocato Giovanni Pelizzo.

Nel corso della cerimonia è stato anche firmato il protocollo d'intesa che dà il via a un comitato di gestione formato dal Centro regionale vitivinicolo, che ha ereditato — come abbiamo ricordato — la responsabilità gestionale dell'Enoteca dalla disciolta Azienda di soggiorno di Gradisca, dalla Provincia di Gorizia, dal Comune di Gradisca d'Isonzo, dalla Camera di Commercio di Gorizia e dall'Azienda regionale per la promozione turistica.

Il *nuovo corso* consiste in una rinnovata volontà di *usare* l'Enoteca e di cogliere l'occasione del Gran Premio Noè per selezionare in modo rigoroso e continuamente aggiornato le migliori aziende vitivinicole friulane, promuoverne la conoscenza a livello internazionale, stimolarne l'incessante ricerca della qualità, illustrarne, con convegni e incontri, le caratteristiche peculiari e la riconosciuta eccellenza.

Nel contesto di una tradizione regionale di buona amministrazione si è ritenuta premiante, sia per conseguire gli obiettivi istituzionali del Centro vitivinicolo che per garantire la continuità quotidiana del servizio, una gestione pubblico-privata. Due noti ristoratori della zona, Stefano Zannier e Stefano Gislon, curano una ricercata e originale ristorazione e rendono accogliente e ospitale l'Enoteca. In questo sono agevolati da una prestigiosa carta dei vini che può contare su ben 200 etichette: due per ognuna delle cento aziende vitivinicole regionali ammesse all'Enoteca con l'edizione 1991 del Gran Premio Noè (*o.t.*)

I magnifici cento di Gradisca

Abbazia di Rosazzo
Agricola Blason Augusto
Altran Luigi
Antica Azienda Agricola dei Co. Formentini Srl
Arzenton Mario
Bandut-Colutta
Banear Aziende Agricole Friulane Scarl.
Bensa Giorgio e Nicolò
Borgo Conventi di Vescovo Gian Luigi
Borgo del Tiglio di Nicola Manferrari
Buiatti Livio e Claudio
Buiatti Olivo e Franco
Ca' di Bon
Ca' Ronesca snc. di Sergio Comunello & C.
Cantina del Friuli Centrale Cabert SpA
Cantina Produttori Cormons Vini Collio e Isonzo
Casa vinicola E. Antonutti Snc
Casa vinicola Pavan Srl
Castel de' Morpurgo di De Barba Luciana
Castelcosa di Furlan G.
Castello di Spessa
Castelvecchio Srl
Collavini E. Vini e Spumanti
Conti Attems di Attems Sigismondo e C. Sas
Cozzarolo Giobatta
Domenis Emilio e F.
Dorigo Girolamo
Dri Giovanni
Eno Friulia Snc di Puiatti Angelo & Vittorio
Ermacora di Marino, Dario e Luciano
Fain Luigi
Felluga Livio
Felluga Marco
Ferluga Silvano
Gallo Silvano
Geremia di Cozzarolo Pietro e Renato
Gianni Vescovo
G.I.S.A. Snc
Gravner Francesco
Il Carpino di Cibini & Sosol
Kante di Kante Edi
Keber Renato
Kogoj Silvio
La Boatina Srl
Le Due Terre di Forte S.
Le Fredis di Valter Scarbolo
Livon Dorino
Lorenzon Severino
Luisa Eddi
Mansutti di Mansutti F. & C. Snc
Mattioni
Meroi Davino di Paolo Meroi
Miani di Pontoni Enzo
Mitri Pietro
Mulino delle Tolle di Bertossi A. & G.
Music Luigi
Nadali Ilvo
Obiz
Palazzolo e Zamò
Parovel di Euro Parovel
Petrussa Celestino
Pighin
Pintar Cirillo Silvano
Pintar di Boris e Antonio
Plozner
Polencic Isidoro e Antonio
Prà di Pradis
Primosic Snc di Figelj Rinaldo & C.
Princic Isidoro
Puiatti Srl
Radikon Stanislao
Rigonat Giorgio
Roncada
Ronchi di Cialla di Paolo Rapuzzi
Ronco del Gnemiz di Palazzolo e Mauri
Ronco di Gramogliano
Rubini Pietro & F. di Rubini Leone & C. Sas
Sant'Elena
Schioppetto Mario
Scolaris Vini
Sgubin Marina
Steva di Marchi Danilo
Subida di Monte di L. Antonutti & C. Sas
Tenuta di Angoris
Tenuta Sottomonte di D'Attimis Maniago co.dr. G. Franco
Tenuta Valdarzino
Tenuta Villanova
Tilatti cav. uff. Isidoro
Torre Rosazza
Valle
Venica & Venica di Giorgio Venica
Vicentini Orgnani
Vidussi Gestioni Agricole
Vigne dal Leon di Tullio Zamò
Vigneti le Monde di Pistoni Salice
Vigneti Pittaro
Villa Russiz
Vinicola Udinese
Vinnaioli Jermann di Silvio Jermann
Visintin Franco

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Oriano Turello, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Eugenio Segalla

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con
Giovanna Bianchi

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Pietro De Rosa, Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, Diego Minisini (pag. 27), Paolo Jacob (pag. 12, 13, 14 (alto), 15) archivio del Centro regionale vitivinicolo

La foto di copertina
è di Paolo Gallo

L'illustrazione del sommario
è cortesia di Mario Micossi

L'illustrazione di pagina 19
è cortesia di Gianni Di Lena

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno IX n. 6
novembre-dicembre 1991

UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI

AUGURI